CALENDARIUM PERPETUUM

oder

immerwährender

Land- und Garten-Calender

zu nützlichem Gebrauche

bey dem Ackerbaue,

wie auch

bey Blumen- Orangerie- Küchen- und Baumgärten,

Zweyter Theil.

Aus eigener Erfahrung

aufgesetzt

von

Johann August Grotjan,

Herzoglich Sächsischen Secretario.

Gotha,

bey Christian Mevius, 1766.

Verrichtungen im Felde und Küchengarten.

§. 434.

Da man nicht nur in diesen Monate sondern auch den ganzen Winter über von denen so genannten Winterendivien, angenehmen Gebrauch machet und gute Tafeln damit besetzet, als werden sie solchen guten Nutzens wegen einiger Betrachtung allhier würdig seyn.

§. 435.

Benennung derer Endivien in verschiedenen Sprachen.

Zu richtiger Bestimmung des Gewächses von welchen ich hier rede, dienet zuvörderst eine Anzeige von dessen Benahmung in verschiedenen Sprachen, diesemnach nennet es der Lateiner Endivia; Intybus; Intybum; der Engelländer Succory; der Franzoß Latteron; der Deutsche Endivien.

§. 436.

Eintheilung der Endivien.

Endivien sind eigentlich eine zahme oder gute Art von Cichorien und sind deren Geschlechte beyzuzählen, und unterscheidet man diese zahme Art in Sommer- und Winterendivien.

§. 437.

Arten derer Winterendivien.

Derer Winterendivien von welchen hier eigentlich die Rede ist, sind mir drey Sorten bekannt geworden, als

1) Intybus sativa latifolia, seu Endivia vulgaris; C. B. wird auch Intybus major seu Cichorium domesticum vom Tabernæ montano, und im Deutschen, die breitblättrige Winterendivie benahmet.

2) Intybus sativa angustifolia; Intybum angustifolium; Endivia minor; die Winterendivie, so glatte schmale Blätter hat.

3) Endivia romana crispa; Intybum sativum crispum; Intybus crispa; die kraußblättrige Winterendivie.

§. 438.

Winterendivienpflanzen können den ganzen Winter über trucken liegen, ohne Schaden.

Da das angenehmste von Winterendivien darinnen zu suchen ist, daß man den ganzen Winter über frische Salläte von ihnen haben kan, so muß gezeigt werden wie darzu zu gelangen, hierzu dienet nun zuvörderst die Erfahrung: daß Winterendivienpflan-

zen

zen so zur spaten Herbstzeit ausgegraben worden, sich abtrucknen und in truckener Gestalt den ganzen Winter über nicht nur erhalten lassen, sondern auch daß dergleichen abgetrucknete Pflanzen, den Winter über nach und nach wie man sie nöthig hat, in Keller oder Gewächshaußbeetchen sich pflanzen und wohlschmeckende Salläte von ihnen erlangen lassen.

§. 439.

Säenszeit derer Winterendivien.

Winterendiviensaame wird nicht eher gesäet, als um den Tag Johannis des Täufers, kurz zuvor oder auch noch 8 Tage hernach ist die beste Zeit zum Säen, das Beeth soll wohl gegraben, zubereitet und gedünget seyn. Die Saat verlanget bey truckener Witterung fleißiges Begiessen, auch wenn die Pflänzgen herbey zu wachsen beginnen, das Durchziehen, damit sie nicht allzudick bey einander aufgehen mögen.

§. 440.

Verpflanzenszeit und Art.

Wenn im folgenden Monat Julio die Pflänzgen aus voriger Saat, so viel Grösse erreicht haben, daß sie zum Versetzen taugen, welches nach Erlangung ihres sechsten Blattes schon möglich ist, schreitet man zum Versetzen dererselben, die Ausgehabenen verstutzet man an ihren Wurzeln und Blättern ein wenig und setzet sie reihenweise auf besondere Beethe in Weite eines Schuhes von einander.

§. 441.

Von dem so genannten Abweissen.

Endivienpflanzen werden am liebsten genossen, wenn ihren inwendigen Blättern eine gelbliche Farbe

gegeben worden ist, da sie nun diese von Natur nicht haben, als muß sie durch angewendete Mittel zuwege gebracht werden, und nennet man solche Arbeit, das Abweissen, das Abbleichen; natürlicher würde es heraus kommen, wenn man sie das Abgilben der Pflanzen nennete. Es wird erreicht, wenn man Pflanzen so sich nun fein erstarket und auf dem Erdboden wohl ausgebreitet haben, mit ihren Blättern, jedoch nicht vest oben zusammen bindet, dieses Zusammenbinden derer Pflanzenblätter muß bey truckenen Wetter geschehen, hierdurch werden die inwendig liegenden Blätter in kurzen fein gelb, erhalten ein appetitliches Ansehen, werden mithin zum Gebrauch für die Küche tüchtig.

Zu dem Zusammenbinden bedienet man sich des Bastes derer Binsen oder andern Bindwerks. Zu Beschleunigung des so genannten Abweissens behäufen einige die eingebundenen Pflanzen bis an ihren obern Theil mit Erde dergestalt, daß sie fast gänzlich mit Erde bedecket seyn; von andern habe ich gesehen, daß sie über die zusammen gebundenen Pflanzen, leere Gartentöpfe gestürzt und auf diese warmen Pferdemist gelegt, und hierdurch das Abweissen solcher verdeckten Pflanzen in etwan 10 bis 12 Tagen erreichet haben. Wieder andere haben solchen Zweck auf die Art zu erreichen getrachtet und wohl erhalten, wenn sie im Garten eine Grube von etwan zwey Spannen Tiefe gemachet und darein so viele fertig gewachsene Endivienpflanzen gesetzet, als sie in kurzen zu verbrauchen gedachten, die bepflanzte Grube verdeckten sie mit Brettern, überlegten diese mit Pferdemiste und erreichten durch solches Eindämpfen derer Pflanzen ihre angenehme Abweissung, in kurzen.

§. 442.

§. 442.
Von der Wintererhaltung der Endivien in Kellern oder Gewächshäusern.

Da die angenehmste Nutzung von Endivien auf den späten Herbst und Winter verfällt, als ist es nöthig hiervon, und wie diese am besten zu erreichen, das nöthige beyzubringen. Winterendivien, vertragen zwar Fröste des Herbstes, die allzuheftigen aber, sind ihnen doch schädlich, merket man demnach im Herbste, daß sehr starke Fröste sich einstellen wollen, veranstaltet man das Ausgraben dieser Pflanzen, und schaffet sie in Keller oder Gewächshäuser, das Ausgraben wird fürgenommen nicht wenn sie naß sind, sondern bey truckener Zeit, und am besten in denen Mittagsstunden, die ausgegrabenen werden sodann in Keller oder Gewächshäuser in Beetchen so man aus guter Erde oder Sande für sie errichtet, gepflanzet.

§. 443.
Abschilderung der Natur. Eigenschaften von Winterendivien und deren Saamenbau.

Niemand hat die Natur von unsern Gewächs artiger geschildert als Heinrich Hesse, churfürstlicher maynzischer Gartenvorsteher, in seiner also betitulten: Neuen Gartenlust p. m. 162. da nun dessen Worte zu Erreichung unseres Zwecks, in Zeigung der Winternutzung von Endivien aufs vollkommenste dienen, als werde ich sie hier anführen:

Wenn die Pflanzen derer Endivien gewachsen sind, so kan man die grossen zubinden, und wenn sie

inwendig weiß worden sind, in die Küche zur Speise oder Sallat schicken, die übrigen kan man gegen den Winter, wenn es will anfangen zu frieren, ausnehmen und an einem trockenen Ort, etwan 14 Tage lang verwahren, bis sie ganz welk worden sind, alsdenn so kan man, so viel man pflanzen will, fein abputzen, zubinden, und in frischen Sand in einen Keller oder Gewächshause einpflanzen, und die andern in dem Gewächshause dünne von einander auf ein Bret legen und so lange liegen lassen, bis die verpflanzten bald verbraucht, alsdenn kan man wieder so viel als man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden, wieder einsetzen; und allemal so fortfahren, so kan man ohnfehlbar den ganzen Winter durch, bis Ostern denselben zur Speise haben. Von denen überbliebenen nun, kan man im Frühlinge, wieder in den Garten zum Saamen pflanzen, weilen solcher Saame allezeit viel besser ist als derjenige so im Frühlinge gesäet wird und gleich aufschiesset. Es ist also diese die beste und richtigste Anweisung, wie man die Winterendivien den ganzen Winter kan gut behalten: Denn mancher der es nicht verstehet, möchte wol gedenken, daß die Endivie nothwendig verderben müßte, und wenn sie so lange soll ungepflanzt liegen bleiben, würde sie dürr und welk werden; aber es ist derselben also in der Natur und darf sich des Keiner befürchten, daß sie verderbe; ich habe sie oftmals den ganzen Winter also liegen lassen, und im Frühlinge wieder in den Garten gepflanzet, so ist sie

wieder grün geworden, gewachsen und hat endlich Saamen gebracht.

§. 444.

Die Wintererhaltung derer Endivien in Gruben.

Vor ist gezeiget die Wintererhalt- und Nutzung derer Endivienpflanzen in Kellern, Kammern oder Gewächshäusern, wo es aber an dergleichen fehlet da habe ich gesehen, daß man sich folgendergestalt geholfen: Sie haben nemlich im Garten von ohngefehr 4 Schuhen breite, und eines Schuhes tiefe Gruben dergestalt angelegt, daß die ausgeworfene Erde auf beyden Seiten zu liegen gekommen, in diese Gräben haben sie zur Herbstzeit die fertigen Winterendivien, nachdem sie zuvörderst bey einer recht trucknen Zeit oben gelinde zusammen gebunden, auch von allen gelben Blättern und andern Unrath gesaubert worden, gepflanzet, die Grube ist so lange unverdeckt geblieben, als keine harten Fröste zu besorgen gewesen, bey deren Vermerkung aber hat man sie mit Brettern verdeckt, und bey sich einstellender grossen Winterkälte ist das Verdeck derer Bretter noch mit aufgelegten Pferdemiste, Stroh oder anderer Streu vermehret worden; ist bey Tage gelinde Witterung gewesen, hat man das Verdeck bey Tage etwas gelüftet oder gar abgeräumet, gegen die Nacht aber wieder aufgelegt, damit das Gewächs durch beständiges Verdecken, nicht gar vermultern möchte, und solchergestalt sind die Winterendivien auch gar wohl erhalten, und nach und nach den Winter über genutzet worden.

§. 445.
Vom Saamenbau derer Winterendivien.

Da die Winterendivien zur Ausartung stark geneigt sind, als hat derjenige der Saamen von ihnen erziehen will, wohl dahin zu sehen, daß er keine andere als solche Pflanzen Saamen tragen lasse, so fein in ihrer Art geblieben und schön gewachsen sind, oben ist §. 443. schon erwehnet, wie man sich hierzu derer trucken ausgewinterten Pflanzen bediene, sollte aber ein Umschlag mit selbigen paßiret und man darum gekommen seyn, so lässet sich der Sache noch nachhelfen, so man im Anfange des Aprilmonats ein Beethlein mit diesen Saamen bestellete, und die aufgeschlagene Saat hernach dergestalt durchraufen und dünne machen will, daß auf eine Weite von 8 bis 12 Zoll allezeit nur eine Pflanze stehen bleiben, dergleichen unversetzt aufwachsende Pflanzen, schiessen gar bald auf und geben solches Jahr noch reifen Saamen. Ich finde hierbey nur noch zu erinnern daß dieser Saamenbau nur im Nothfalle unternommen werde, wenn man neimlich keine durch den Winter gebrachte Pflanzen hat, und daß der Saamenbau der mit ausgewinterten Pflanzen unternommen wird, allezeit zuverläßiger und gewisser sey. Den Saamen derer Endivien soll man billig recht zeitig werden, und zu dessen Beförderung die Stöcke über die Zeit stehen lassen, den dasjenige, was bey dem Lactuken und andern Sallatsorten zu befürchten, da die Saamenstöcke müssen abgeschnitten und eingeschaft werden, wenn die Stöcke kaum halb verblühet haben, wo man nicht den besten Theil ihres Saamens durchs Ausfallen verlieh-

verliehren will, fället bey denen Endivien weg, als welche den Saamen nicht so leichte fahren lassen; man kan demnach Saamen tragende Endivienstöcke so lange stehen lassen, bis alles an ihnen vollkommen reif ist, alsdenn werden sie abgeschnitten, an truckene Orte unter Obdach gebracht, und wenn alles recht dürre geworden, der Saame heraus geklopft. Die Dauer eines recht vollkommenen reif gewordenen Endiviensaamens, schätzet man auf 6 Jahre.

Verrichtungen im Blumengarten.

§. 446.

Wie schöne frische Blumen von Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen, dem Croco, der Corona Imperiali, oder so genannten Kayserkrone u. a. m. zu erlangen.

Der stärksten Winterkälte gleichsam zum Trutz bemühen sich die Liebhaber von Blumen anjetzo in ihrer Hervorbringung und erreichen ihren Endzweck glücklich, wenn sie folgenden Vorschriften nachgehen wollen. Ich habe zwar bereits im ersten Theile §. 30. u. w. eine Weise zu deren Hervorbringung gezeigt, es reden aber solche Nachrichten nur von denen so genannten Wasserblumen, welchen Anbau Tulipanen und noch andere nicht annehmen wollen, mithin wird die oben gegebene Nachricht von Erlangung der Winterblumen durch die hier folgende erweitert und vollkommener gemacht, und ich verhoffe, sie werde von vielen mit Vergnügen angenommen und in

Ausübung gebracht werden. Ich weiß zwar wohl was D. Lehmann zu Leipzig ehemals von Hervorbringung der Blumen zur Winterzeit geschrieben, da aber dessen Nachrichten, ein förmlich Gewächshauß und dessen Heitzung erfordern, dessen Anlegung und Unterhaltung nicht jedes Privatmanns Werk ist, so hoffe daß gegenwärtige weit compendieuser und kürzere Anweisung darzu, mehrern gefallen werde.

§. 447.

Zu welcher Zeit die Zwiebeln in Geschirre zu setzen.

Die Zeit wenn oberwehnte Zwiebelsorten in Gartentöpfe zu pflanzen, ist der Monat Augustus und kan solchen ganzen Monat über dergleichen geschehen, die Erde womit die Töpfe zu erfüllen, kan aus einen fruchtbaren Beethe eines Küchengartens genommen werden, soll aber wohl durchsiebet seyn, in diese pflanzet die Zwiebeln, sind es Kayserkronen, so gehöret sich, weilen sie groß sind, auch deren Gewächs groß und stark wird, nicht mehr als eine in einen Topf welcher so groß seyn soll daß er etwan 12 Daumen breiten Tiefe und 9 Weite oben habe. Pflanzet ihr aber Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen oder Crocuszwiebeln so ist der Scherbel gut, wenn er etwan 9 Daumen breiten Tiefe und eben so viele Weite oben hat, und könnet ihr in einen Topf von Tulipanenzwiebeln oder auch von Narcissen oder Hyacinthen wohl 5. 6. 7. bis 8 Stück einlegen, von Crocuszwiebelchen aber noch mehre Stücke in einen Topf nehmen, und recommendire ich wegen aller Sorten nur feine starke Zwiebeln zu nehmen.

§. 448.
Anmerkung wegen der Tulipanen.

Da es schöner aussiehet wenn ein ganzer Scherbel voll Tulipanen im Winter zugleich aufblühet, so rathe ich an einerley Art von Tulipanen in jeden Topf bey einander zu pflanzen, und zwar lieber früh blühende, als spät artige, denn wenn früh blühende und spät blühende Sorten durch einander gepflanzet werden, so blühen sie gar zu ungleich auf und man kan sich keine ordentliche Rechnung machen, sie sämtlich auf einen gewissen Wintertag den man sich etwan vorgesetzt um sie blühend zu haben, ihrer Blumen zu geniessen. Wer Tulipanen pflanzen will, der nimmt darzu keine kostbare sondern nur gemeine Sorten, wenn sie im Winter blühen, sind es ja doch schöne Blumen.

§. 449.
Was mit den bepflanzten Töpfen anzufangen.

Die im Augustmonate mit Zwiebeln bepflanzten Töpfe, bleiben in freyer Luft und Garten stehen und werden von Zeit zu Zeit mit nöthigen Güsse abgewartet, wenn es aber im November harte Fröste setzen will, haben sie einige Beschirmung nöthig, welche darinnen bestehet, daß man sie im Gartenlande eingräbt und dergestalt verscharret, damit sie etwan einer halben Hand hoch, Decke von der Erde erhalten, solchergestalt sind sie sicher für denen Frösten, und wenn sie in der Folge getrieben werden sollen, holet man sie wieder heraus.

§. 450.

Wie man das Blühen auf einen gewissen Wintertag haben könne, auch wie das Treiben anzustellen.

Vier bis fünf Wochen vor dem Wintertage da ihr Blumen verlanget ist das Treiben anzustellen, hierzu ist weiter nichts nöthig, als ein Plätzgen in einen Garten, so von einen Gebäude etwas Schutz für denen scharfen Winden hat, dieses mag nun liegen gegen Norden, Süden, Osten oder Westen, ist alles gleich gut, ferner ein bretterner wohl genagelter Kasten, so in Form eines Nehpultes an der hintern Seite etwas höher und an der vördern etwas niedriger gefertigt ist, wenn die hintere Seite 3 bis 3½ Fuß Höhe und die vördere 2½ bis 3 Fuß Höhe hat, so ist der Kasten hoch genug, es könnte jemand fragen, wie groß der Kasten seyn müsse? Ich antworte die Grösse richtet sich nach der Anzahl eurer Töpfe so ihr darinnen treiben wollet, wenn er diese fasset so ist er groß genug, ihr könnet ihn also euren Gefallen und Nothwendigkeit nach groß oder klein, anlegen lassen, nur die obgemeldte Höhe muß er haben. Der Kasten muß nothwendig ferner haben, entweder an seiner hintern oder vordern Seite eine so genannte Schuffe oder Loch von ½ bis ¾ Fuß Grösse, welches sich auf und zuschieben lässet, damit durch selbiges der Broden und übrige Hitze, zu gehöriger Zeit ausziehen könne, indem anderer Gestalt durch übrige in den Kasten sich versammlete Hitze und Broden binnen 24 Stunden alles in dem Kasten befindliche Gewächs verderben und ersticken kan. Ausser dem Kasten habt ihr ferner nöthig ein gutes Fenster so wohl

passet,

passet, welches gleich als auf ein Mistbeeth aufgelegt wird. Die sämtliche Erfordernisse zu diesen Winterblumenbau sind demnach 1) eine beliebige Anzahl Töpfe, die Zwiebeln darein zu pflanzen, 2) ein schickliches Plätzgen im Garten zur Stellung des Kastens, 3) der bretterne Kasten, 4) eine Anzahl Blumenzwiebeln, so man zur Sommerzeit an vielen Orten umsonst oder doch für wenig Geld haben kan, 5) ein Fenster welches so es einmal angeschaffet ist, sich viele Jahre gebrauchen lässet, 6) eine Quantität frischen Pferdemist zur Erwärmung des Kastens. Man siehet demnach wie sich bey dieser Weise durch Anwendung wenigen Geldes viel Lust machen lasse, daß selbige mithin vor der oberwehnten lehmannischen Methode zu Hervorbringung der Winterblumen, wo Gewächshäuser gebauet, Gärtner gehalten und vieles Holz den Winter über zum Heizen verwenden muß, viel Vorzüge habe, denn das einzige Erwärmungsmittel bey meiner Methode ist ja nur der recht frische Pferdemist, an welchen ein Haußwirth gar nichts verliehret, indem er nach dem Gebrauche sich zur Düngung für Gärten und Felder noch anwenden lässet.

§. 451.

Der Treibekasten wie er zu setzen und zu erwärmen ist.

Auf dem Platze so zu Setzung des Treibekastens, ausersehen ist, wird zuvörderst die Erde eines halben Fusses hoch ausgegraben, die ausgeworfene Erde bey Seite geschafft und sodann der Kasten darauf gesetzet, ist demnach der Kasten recht gestellt, so stehet er einen halben Fuß tief in der Erde, und raget an der

vordern

vordern oder niedrigen Seite zwey und einen halben Fuß, und an der hintern oder höchsten Seite drey Fuß aus selbiger hervor, so er nach der höchsten vorbeschriebenen Höhe gemacht ist, auf den also gesetzten Kasten wird das Fenster aufgelegt, recht frischer warmer Pferdemist herbey geschaft, und die vier Wände des Kastens von aussen etwas dick damit belegt und vest angetreten, in den Kasten hinein kömmt gar kein Mist, sondern die Hitze des auswendig angelegten Mistes ziehet sich durch die Bretter in den Kasten hinein, wovon es in wenig Tagen inwendig so warm als in einer warmen Stube wird, in sechs bis acht Tagen nach Anlegung des Mistes ist insgemein schon so viel Hitze und Broden in den Kasten, daß man von solcher Zeit an sich genöthigt siehet, die oberwehnte Schuffe oder Loch desselbigen alle Tage wenigstens eine halbe Stunde lang zu eröfnen, damit übrige Hitze und Broden ausfliegen könne, weilen sonst die Blumen davon verderben könnten.

§. 452.

Wenn die Blumentöpfe in den Kasten zu stellen, auch dessen nöthige Verdeckung.

Ohngefehr 24 Stunden nach Anlegung des Mistes an den Treibekasten, werden die in der Erde für dem Froste verwahrten und verscharrten Blumentöpfe herbey geschaffet und in selbigen gestellet, ist nun grimmige Winterkälte fürhanden, so ist vor allen Dingen nöthig, Stroh oder andere gute Decken bey der Hand zu haben und die Fenster, damit gar kein Frost in den Kasten eindringen könne, wohl zu verdecken.

§. 453.

Nöthige Erneuerung des Pferdemistes.

Nimmt man bey grimmiger Kälte wahr daß der an den Kasten dick angepansete Pferdemist seine Hitze verliehren und den Kasten nicht mehr erwärmen will, ist bald frischer herbey zu schaffen und dem Kasten nach Wegräumung des alten Mistes anzulegen, damit die Erwärmung beständig erhalten werde, jedoch rathe ich an, den alten Mist nicht eher wegzunehmen bis der frische bey dem Kasten vorhanden liegt, damit er gleich wieder angelegt werden könne.

§. 454.

Kirschen, Pfirschen und Apricosenzweiglein kommen auch zum Blühen.

Wenn man Kirschen, Pfirschen und Apricosenzweiglein abbricht und selbige mittelst eines mit Wasser erfüllten Kruges in den Triebekasten stellet, gelangen sie, binnen 4 Wochen ebenfalls zu denen schönsten Blumen, welches gar angenehm ist.

§. 455.

In denen Niederlanden gehet dieser Winterblumenbau schon stark im Schwange.

In denen Niederlanden gehet dieser angenehme und so wohlfeile Winterblumenbau schon stark im Schwange, wie ich den sonderlich von Brüssel weiß, daß der Gedächtnißtag Dorotheä Patronæ florum, so auf den 6 Februarii einfällt, durch solche Winterblumen sonderlich verherrlicht wird, indem mancher Blumenliebhaber 12. 15 bis 20 Töpfe mit solchen schönen Winterblumen an solchen Tage in die Kirche

tragen

tragen lässet, da sie denn mit untermischter Orangerie, auf die Hochaltäre gestellet werden, und denen Anschauenden Bewunderung und Vergnügen verursachen, andere beschenken einander auf eine angenehme Weise mit Blumentöpfen in welchen dergleichen Winterblumen stehen auf Nahmens- Geburts- oder andere im Winter einfallende Tage, so sie in dem Leben ihrer Patronen oder Freunde für merkwürdig halten, bestreben sich demnach, Winterblumen an solchen vorräthig zu haben, welches denen so einige Zeit mit diesen Blumenbau umgegangen sind, gar nichts unmögliches ist. Ich suche durch diese Erzehlungen nur Lust zu diesen Winterblumenbau zu erwecken und ihn bey uns auch allgemeiner zu machen, an dessen Erfolge ich, weilen es eine angenehme und leicht ins Werk zu setzende Sache ist, auch gar nicht zweifele.

§. 456.

Es blühen auf diese Weise mehrere Gewächse im Winter.

Nicht Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen, Crocus und Corona imperialis alleine, von denen ich bis anhero geredet, sondern weit mehrere Gewächse, werden sich in dergleichen Treibekasten, ohne Ofenfeuer und bloß durch Hülfe der Wärme eines Pferdemistes, zum angenehmen Aufblühen bringen lassen, welches die Erfahrung einen jeden, der Versuche damit machen will, lehren wird. Wer wollte zum Exempel zweifeln, daß eine Rosa menstrua; Leucojum luteum; Leucojum bulbosum; Bellis, Hepatica Flos trinitatis. Primula veris, daß Anemonen und Ranunculus turcicus diesen Wintertrieb nicht annehmen sollten,

ten. Nach GOttes Ordnung ist der Mensch Herr über alle Creaturen, bemühet er sich nur sie recht kennen zu lernen, so ist er auch vermögend sie nach seinen Willen zu lenken.

§. 457.

Dergleichen Winterblumen lassen sich auch in einigen Stuben erlangen.

Wer die Gelegenheit bey seiner Wohnung nicht hat, dergleichen Treibekasten, als vor beschrieben ist, zu stellen, dem dienet zur Nachricht, daß er auch in seiner gewöhnlichen Wohnstube, wenn er die im Augustmonate, mit Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen, Croco oder andern Zwiebeln, bepflanzten Blumentöpfe, im December in deren Fenster stellen will, allerley schöne Blumen zur Winterzeit hervor bringen könne, je weiter der Ofen von denen Fenstern ablieget, je besser ist es; denn von Empfindung einer allzuheftigen Stubenwärme verbrennen die Blumen zu Zeiten auch wol.

Verrichtungen in Küchengarten.

§. 458.

Von frühzeitiger Erlangung des Spargels.

Asparagus der Spargel, das lateinische Wort Asparagus bedeutet eigentlich aller und jeder Gewächse ihre kaum hervor gewachsenen Käumlein oder junge Sprößlein ehe sie Blätter zeigen. Wenn wir demnach zum Exempel bey früher Jahreszeit den Hopfen ausschlagen sehen, so sagen wir, von seinen hervor kom-

menden Käumi oder Sprößlein, das ist Hopfenspargel. Allhier aber handele ich besonders von demjenigen Gewächse, so in denen Gärten unter dem Nahmen des Asparagi oder Spargels gebauet wird, und solchen Nahmen seines vorzüglich guten Geschmacks wegen, den es vor andern Asparagis hat, erhält. Man geniesset von selbigen nichts, als die jungen aus der Erde hervor wachsenden Käumen so von einigen Spargelstengel, Spargelpfeifen und so fort genennet werden. Diese stichet man jung und da sie noch weich sind aus, und überliefert sie der Küche zur Zubereitung. Die natürliche Zeit, da man dergleichen Spargelstengel aus denen Gärten holet, sind der May und Brachmonat. Gleichwie aber delicate Mäuler damit nicht zufrieden sind, den Genuß einer Frucht oder Gewächses zu seiner ordentlichen Zeit zu haben, sondern es auch ausser selbiger und sonderlich frühe verlangen, als werde ich ihnen zeigen wie sie ihren Zweck hierinnen erreichen können. Es sind derer Wege hierzu verschiedene, wovon ich die leichtesten und bequemsten hier anführen will. Erste Manier: Im September ist es demnach die rechte Zeit, Spargelstöcke, so im Winter getrieben werden sollen, auszuheben und in Gartengeschirre zu pflanzen, man setzet sie aber gerne in runde Körbe so aus dürren Weiden die bey der Verfertigung in Wasser wieder geschmeidig und zum Flechten geschickt gemacht werden, (denn wenn man frische Weiden zu denen Körben nehmen wollte, wäre zu besorgen, daß sie im künftigen Winter bey Treibung des Spargels in denen Mistbeethen, Wurzeln fassen, ausschlagen und also den Spargel an seinem Triebe hindern möchten). Die bepflanzten Körbe werden im freyen Garten gelassen,

lassen, und mit Begiessen wohl abgewartet, bis im November harte Fröste sich äusern wollen, alsdenn lässet man sie in Keller tragen, und bedienet sich derselben zur Winterzeit, da, wenn sie nach und nach in warme Mistbeethe gesetzet werden, es den ganzen Winter über an guten Spargel von ihnen nicht ermangeln wird. Es können alte Spargelstöcke, die ohnedem abgeschaft werden sollen, zum Wintertriebe erwählet werden, denn der Spargelstock der zur Winterzeit, in Mistbeethen ist getrieben worden, der ist für verlohren zu achten. In der Mitte des Christmonats können die ersten Mistbeethe zum Spargeltreiben schon gemachet werden. Zwischen die darein gesetzten Körbe, wird Erde geschüttet und das Beeth also gleich gemachet, und die ausgefüllten Plätze zwischen denen Körben können mit Sallat und Monatrettigsaamen besäet werden.

Zweyter Weg zu Winterspargel: Sollte im September etwan vergessen worden seyn, Spargelstöcke in Körbe zu pflanzen, so kan man der härtesten Winterkälte ohngeachtet, dennoch zu Spargel gelangen, wenn man mittelst guter Baumhacken, Spargelpflanzen, im Garten behutsam und also daß die Wurzeln nicht sehr beschädigt werden, loß arbeiten und sie in gute Mistbeethe setzen lassen will. Der Frost ist kaum gut und dienet darzu, daß die Erde fein an denen Spargelwurzeln bleibt und sie also mit der vollen Erde in das Mistbeeth kommen. Die loß gemachten Spargelpflanzen setzet man also nach gehöriger Ordnung in das Mistbeeth, umschüttet sie gehörig mit Erde, ebnet diese, verdecket das Beeth gehörig gegen Eindringen von Kälte, so thauen die mit Froste hinein gesetzten Spargelpflanzen durch die Wärme

des Mistes gar bald aufwachsen freudig fort, und geben im Winter den schönsten Spargel. Ein erfahrner Gärtner wird wohl wissen daß dem wachsenden Spargel, wenn erst alles völlig aufgethauet ist, zu Zeiten auch etwas frische Luft nöthig sey, daher die aufgelegten Fenster von Zeit zu Zeit ein wenig aufgehaben oder gelüftet seyn wollen. Dritter Weg: Ich habe wohl gesehen, daß einige sich etwas Winterspargel zuwege gebracht haben, wenn sie Kasten, so im September mit Spargelpflanzen besetzt worden, in Kellern gehalten, und sie zur Winterzeit nach und nach in die warme Stube gebracht haben, da denn durch Hülfe der Stubenwärme ebenfalls guter Spargel gar bald auszustechen gewesen ist, und diese nicht zu sehr gezwungenen Pflanzen haben sich erhalten, und zur Frühlingszeit wieder ins Land gesetzt werden können. Ein vierter Weg zu Winterspargel zu gelangen, ist, so an mittägigen Seiten belegene Rabatten, welche den vollen Sonnenschein geniessen, mit Spargelpflanzen besetzt werden. Diese wenn sie zumalen Mauren oder Gebäude hinter sich haben die ihnen Schutz für denen Nordwinden geben, dienen aufs vollkommenste, zu Hervorbringung von Winterspargel. Ist der Spargel auf selbigen dreyjährig geworden, so kan das Beeth auch zum Wintertriebe gebrauchet werden; stellet diesen folgendermassen an: Ueberdecket jeden Platz, wo Pflanzen liegen, mit einen leeren Gartengeschirre, als etwan mit einen leeren Topfe oder Kübel, die aufgestürzten Geschirre überdecket sowol als das ganze Beeth, mit guten frischen Pferdemiste, fein dick, damit dessen Wärme sich in selbiges hinein ziehe, lüftet das Beeth bey offener warmer Witterung ein wenig, oder wel-

ches besser, gebt dem Beethe eine bretterne Einfassung nach Art der Mistbeethe, und legt den warmen Mist von aussen an, damit dessen Wärme durch die Bretter sich hinein ziehe, verwahret es von oben mit aufgedeckten Mistbeethfenstern, verwahret diese sonderlich des Nachts mit aufgelegten Strohdecken oder anderer Streu, so werdet ihr in kurzen den schönsten Spargel auf selbigen ohnfehlbar ausstechen können. Es giebt derer Manieren von Hervorbringung guten Winterspargels weit mehrere, da aber mehrere anzuführen, deswegen für unnöthig erachte, weilen die schon angeführten zuverläßig sind, als beharre dabey und weilen das Gewächs unseres Spargels so viele und grosse Liebhaber findet, als erachte ich es auch würdig, ihm einige fernere Betrachtungen zu widmen.

§. 459.

Von verschiedenen Sorten des Spargels.

Der Spargel von dem ich vorhin geredet, wird von denen Kräuterlehrern eigentlich Asparagus sativa; Asparagus hortensis; im Deutschen der Gartenspargel benahmet, weilen er die einzige Art, so man in Gärtens zum Gebrauche für gute Tafeln anbauet. Man findet dessen eigentlich zweyerley Sorten, als den so genannten Weissen, so dicke weisse Stengel treibt, die, wenn sie aus dem Erdboden hervor stossen, oben etwas röthlich gefärbt sind, weswegen ihn einige den rothköpfigten Spargel nennen; zweytens ist eine grüne Sorte vorhanden, deren Stengel grün gefärbt aus der Erde hervor wachsen. Beyde Sorten sind zum Verspeisen sehr dienlich und haben nur den Unterscheid, das erstere dickere Stengel zeugt als die grüne, welche aber dasjenige was sie in der Dicke

nicht giebt, durch die Mehrheit ihrer Stengel ersetzt. Von der weissen Sorte habe ich Stengel gestochen so theils 7 theils 8 Loth gewogen haben, so nach dem Kochen von unten bis oben schön weich und eßbar gewesen sind, solche starke Stengel treibt der grüne Spargel zwar nicht, ist aber dem ohngeachtet zum Speisen delicat und gut. Die Güte von beyderley Spargel bestehet darinnen, wenn die Stengel im Kochen recht weich werden, und dieses hänget ab von der guten oder schlechten Beschaffenheit des Landes, in welchen er wächset. Wer die Spargelbeethe auf solche Art anleget und ihnen alljährlich die Düngung und Besserung angedeyen lässet, so ich weiter unten zeigen werde, der sticht lauter gute weiche Spargelstengel, von der weissen sowol als grünen Art, wo hingegen andere mit schlechtern Stengeln die über halb hart bleiben, vorlieb nehmen müssen.

Ausser diesen beyden Sorten haben wir auch den Asparagum sylvestrem, folio tenuissimo, der von andern auch Asparagus pratensis der Wald- oder Wiesenspargel benennet wird, weilen er in vielen Gegenden Deutschlandes auf Feldern, Wiesen und Wäldern wild wachsend angetroffen wird.

§. 460.

Von fremden Spargelsorten.

Es giebt derer Spargelsorten noch mehrere, so aber unsere Winter im freyen Lande wachsend, nicht ertragen wollen, als da sind:

1) Asparagus orientalis, foliis gallii, der Spargel aus Orient, dessen Blätter denen von dem Kraute, so unser Frauen Bettstroh genennt wird, ähnlich sind.

2) Aspa-

2) Asparagus africanus scandens, myrti folio angustiore, steigender africanischer Spargel, dessen Blätter denen von schmalen Myrthen, sich vergleichen.

3) Asparagus creticus fruticosus, crassioribus et brevioribus aculeis, magno fructu, staudiger Spargel aus Creta, so kurze dicke Stacheln auch grosse Frucht hat.

4) Asparagus aculeatus africanus, africanischer stachlichter Spargel.

5) Asparagus hispanicus, aculeis crassioribus horridus, spanischer Spargel, mit sehr dicken Stacheln.

6) Asparagus aculeatus, maximus, sarmentosus Zeylanicus, ceylonischer, allergrößter, buschigter Stachelspargel.

7) Asparagus aculeatus alter, tribus aut quatuor spinis ad eundem exortum, der andere stachlichte Spargel, so 3 bis 4 Stacheln an einem Orte austreibt.

8) Asparagus foliis acutis, der Spargel so scharf anzufühlende Blätter hat.

9) Asparagus aculeatus, spinis horridus, Spargel der rauhe und stachlicht ist.

10) Asparagus maritimus, crassiore folio, der dickblättrige Meerspargel.

Alle diese 10 Spargelsorten sind bey uns fremd, und da sie keinen Nutzen für die Küche haben, so trift man sie auch nur in denen Gärten derjenigen an, welche Liebhaber der Kräuterkunde sind. Wer ihre Saamen erhält, der säet sie zur Frühlingszeit in Nelkentöpfe, so mit leicht zubereitetem guten Grunde erfüllet sind. Die hervorwachsenden Pflanzen wollen mit Be-

giessen und Jäten abgewartet und in den Herbste zur Beschirmung gegen harte Fröste in ein Gewächshauß geschafft seyn: Denn da sie Ankömlinge aus warmen Ländern sind, so ist ihnen die Rauhigkeit unserer Herbste und Winter auch unerträglich. Die gesäeten Pflanzen werden nicht eher aus einander genommen als im Frühlinge des folgenden Jahres. Solches Auseinandernehmen und Verpflanzen soll geschehen ehe sie wieder ausschlagen. Von denen auseinander genommenen Pflanzen oder vielmehr Wurzeln, setzet man jede oder so viel man deren behalten will, in ihren besondern Topf, so mit leicht bereiteten gutem Erdreiche angefüllet sind. Wenn die Witterung erst recht warm wird, und keine Fröste mehr zu besorgen sind, alsdenn können die mit diesem Spargelsorten bepflanzten Töpfe, in freyen Garten gestellt werden. Den Sommer über, verlangen diese Gewächse fleißiges Begiessen, den Winter aber da keine Krautstengel mehr an ihnen sind destoweniger, indem sie von überflüßigen Begiessen alsdenn leichtlich verfaulen. Hat man zur Frühlingszeit von diesen Pflanzen versetzet, und will sich die Mühe machen, die bepflanzten Töpfe auf einige Zeit in ein warmes Mistbeeth zu stellen, bekömmt ihnen solches ungemein wohl, und befördert ihre geschwinde Anwurzelung. Denn Asparagum scandentem myrti folio angustiore, will noch niemand in diesen Landen haben Saamen tragen sehen, er vermehret sich aber sehr häufig durch seine Wurzeln, welche im Frühlinge, ehe sie noch austreiben, auseinander genommen und weiter versetzt werden können. Da die Wurzeln sämtlicher obberührter Spargelsorten sich von Jahren zu Jahren vergrössern,

grössern, als ist es nöthig, ihnen sodann auch grössere Geschirre einzuräumen und darinnen fortzubauen.

§. 461.

Wie Spargelpflanzen aus Saamen erziehlet werden.

Ich lasse die fremden Spargelarten des vorherigen §. indem unsere Küchen keinen Nutzen von ihnen haben, nunmehro fahren und wende mich wieder zu dem bey uns bekannten nutzbaren Spargel; zeige dabey zuvörderst dessen besten Anbau, so durch den Saamen geschiehet. Der October ist der Monat, in welchen der Saame zeitig wird. Lasset demnach die vollkommen reif gewordenen rothen Beerichen in solchem Monate von denen stärksten Stengeln abstreifen, selbige zerdrucken, damit der schwarze Spargelsaame heraus komme, die zerdruckten Beere legt zum Abdrucknen an einen schicklichen Ort, und nachdem dieses erfolgt, so reibet den Saamen nochmalen wohl durch, schwinget und reiniget ihn von denen noch anklebenden rothen Hülsen, so ist er zur Aussaat gerecht. Spargelsaame wenn er wohl aufgehen soll, will nothwendig Winterfeuchtigkeiten haben, muß demnach gesäet werden nicht zur Frühlingszeit sondern in denen Herbstmonaten, kan auch zur Winterzeit, wenn offenes Erdreich und bequeme Witterung darzu vorhanden ist, mit gutem Erfolge gesäet werden. Wer den Spargelsaamen zur Frühlingszeit säen wollte, dem würde er kaum zur Helfte aufgehen, oder wenn truckene Witterung nach der Saat anfallen sollte, gar sitzen bleiben und vermultern. Spargelsaame so im Herbste oder Winter gesäet worden schläfet den Winter über und käu-

met nicht eher auf als im folgenden Frühlinge. Das Beeth, worauf Spargelsaame gesäet werden soll, muß scharf durchdünget, auch wohl gegraben und zubereitet seyn, auf dergleichen Beeth säet man den truckenen Saamen etwas dick oben auf und harket ihn unter. Einige haben die Weise daß sie dergleichen besäetes Beeth Fuß für Fuß zusammen treten und darauf nochmals mit dem Harken ebnen, welches aber eben nicht nöthig ist, weilen durch die darauf folgenden Regen des Herbstes und Winters sich das Beeth ohnedem vest zusammen setzet. Dergleichen Herbst Spargelsaat hat darauf keine fernere Aufsicht oder Abwartung nöthig, man lässet sie demnach unverdeckt also liegen und siehet im folgenden Frühlinge die Pflanzen aufs schönste hervor wachsen.

Da sich der Fall begeben könnte, daß man im Herbste zu keinen Spargelsaamen gelangen könnte, denselben vielmehr im Frühlinge erst erhielte, den Vortheil des Herbstsäens mithin aufgeben müßte, so wollte ich anrathen solchen im Frühlinge zu säen, den Saamen zuvörderst 5 bis 6 Tage lang, im Wasser aufzuquellen und alsdenn ihn zu säen und zwar in Fürchlein, diese beständig durch Begiessen feucht zu erhalten, auch damit die Befeuchtung in denen Fürchlein sich besser erhalten möchte, sie mit Mooß so lange verdeckt zu halten bis der Saame aufkäumete, so dürfte bey solcher fleißigen Abwartung nach 8 bis 10 Wochen doch noch wohl ein guter Theil des Saamens zum Aufkäumen kommen.

Hervor gewachsene Spargelsaaten haben keine weitere Abwartung nöthig als erstlich das Durchziehen, denn sie gehen öfters sehr dick bey einander auf, müssen demnach dergestalt durchzogen und dünne gemacht

macht werden, das jedes Pflänzgen 3 bis 4 Finger breit Raum von dem andern erhalte; zweytens das Jäten des Unkrauts soll man gar nicht bey ihnen aufkommen lassen, wenn was tüchtiges daraus werden soll, nach zwey bis drey Jahren sind dergleichen Spargelpflanzen endlich schon tüchtig um sie zu versetzen und ordentliche brauchbare Spargelbeethe von ihnen anpflanzen zu können.

§. 462.

Wie Spargelbeethe anzulegen.

Wenn tüchtige Pflanzen auf vorbemeldte Art aus dem Spargel Saamen erlangt, so können, wenn sie auch nur zweyjährig sind, gar tüchtige und nutzbare Spargelbeethe aus selbigen angepflanzet werden. Vor allen Dingen ist dahin zu sehen, daß man Spargelbeethe an Orten anlege, die frey und sonnenreich gelegen. Hat der Ort eine hohe und truckene Lage, nimmt man das Setzen derer Pflanzen zur Herbstzeit vor; hat er aber eine tiefe und feuchte Lage, so werden die Spargelpflanzen, am besten zur Frühlingszeit gesetzt. Spargelbeethe werden am besten 5 Schuhe breit angeleget, die Länge hänget sowol von dem Belieben des Verfertigers als auch von der Beschaffenheit und Länge des Ortes ab. Auf dem dazu abgezeichneten Platze, wird die Erde zuvörderst 3 Schuh tief ausgeworfen, also eine so tiefe Grube gemacht, welche 5 Schuhe Breite und die Länge des Beethes hat. Einige machen die Grube noch tiefer, also daß sie 3½ Schuh tief, die Erde auswerfen, alsdenn machen sie zu unterst eine Lage zwey Schuhe hoch von guten Küh- oder auch Schaafdünger und treten solche vest zusammen. Auf solche erste Mistlage bringen sie

eine

eine Lage eines halben Schuhes hoch, von wohldurchsiebter Gartenerde, denn wieder eine Lage Mist von 1 Schuh hoch; dieser Mist wird abermalen zusammen getreten. Die vierdte Lage so hinein kommt, bestehet wieder in durchsiebter Erde von 1 Schuhe hoch, durch solches Schichten von Miste und Erde muß denn das Beeth dergestalt erhöhet werden, daß es ohngefehr eines halben Schuhes höher als der übrige Gartengrund wird, denn es senket sich künftig wenn der Mist verfaulet, kommt also mit dem übrigen Gartengrunde gar bald wiederum zu gleicher Höhe und Ebene.

Wenn an der völligen Ausfüllung und Erhöhung des Beethes ohngefehr ein halber Schuh hoch Erde noch fehlet, so werden die Pflanzen in solche obere Erdenlage gesetzet und die gesetzten eines halben Schuhes hoch mit Erde überdecket. Sie werden nach geraden Linien gesetzt, auf eine Weite von zwey Schuhen allezeit zwey oder drey Pflänzgen auf ein Plätzgen bey einander; die zu setzenden Spargelpflänzgen verstutzet man an ihren Wurzeln ein wenig, und wenn man auf jeden Plätzgen, wo Pflanzen stehen sollen, ein klein Grüblein machet, in der Mitte desselbigen aber die Erde ein wenig zusammen häufet, damit es gleichsam ein Hügelein darinnen gebe, auf dieses Hügelchen setzet man zusammen gefaßte 3 Stück Spargelpflänzgen dergestalt, daß die Käumen bey einander auf dessen Mitte zu liegen kommen, die Würzelchen aber um das Hügelchen herum fein ausgebreitet werden, so wachsen sie recht wohl und besser als wenn die Wurzeln auf einen Klumpen dicht bey einander zu liegen kommen sollten. Dieses ist die allerbeste Weise, Spargelbeethe

anzu-

anzulegen bey welcher der Spargel am besten wächset und am längsten dauert, wie ich denn weiß, daß die auf solche Weise angelegten Spargelbeethe 16 bis 18 Jahre lang, gute Nutzung gegeben haben.

§. 463.

Wie bald die Nutzung eines Spargelbeethes angehe.

Wenn ihr Spargelbeethe auf vorgemeldte Art angelegt habt, so könnet ihr nicht gleich im folgenden Jahre dabey gehen und Spargel für euren Tisch daselbst ausstechen, nein! sondern die jungen Spargelpflanzen müssen in ihrem Beethe zuvörderst erst recht groß wachsen, sich einwurzeln und vest setzen, ehe man Nutzung von ihnen holet, und dieses geschiehet unter 3 Jahren, von Zeit des Pflanzens angerechnet, nicht. Hättet ihr demnach z. E. in dem Jahre 1765. ein Beeth von zweyjährigen jungen Spargelpflanzen angelegt, so müssen sie, ohne daß von ihnen Stengel ausgestochen werden, stehen bis in das Jahr 1769. In diesem könnet ihr im Anfange des Maymonats anheben Spargelstengel für eure Küche auf solchen Beethe zu holen, und solche Nutzung gewöhnlicher Art nach, bis gegen den Tag Johannis baptistæ fortsetzen, solche Nutzung ist hernach alljährlich zu haben, und dauret wol 16 bis 18 Jahre und so lange bis die Spargelpflanzen endlich alt, unkräftig werden und verderben.

§. 464.

Von nöthiger Abwartung guter Spargelbeethe.

Spargelbeethe haben den Sommer über keine weitere

tere Abwartung nöthig, als daß sie vom Unkraute fleißig reine gehalten werden. Es taugt nichts, daß man von ihren aufschiessenden Kraute den Sommer über etwas abschneide, denn in die Stelle des Abgeschnittenen, treiben sie frisches, wodurch die Wurzeln zu sehr entkräftet und in wenig Jahren hingerichtet werden. Im Herbste aber und sonderlich im October, wenn der Saame erst reif geworden ist, alsdenn ist es Zeit, die Krautstengel, einer halben Hand hoch über der Erde, abzuschneiden und von dem Beethe hinweg zu schaffen, weilen sonsten der Saame ausfället und unordentlich wachsende Pflanzen auf dem Beethe zuwege bringet, hierbey schaffet man auch alles Unkraut von dem Beethe und reiniget es völlig; befindet es sich daß das Beeth sich gesenket, wie denn solches bey denen neu angelegten Beethen mehrentheils geschiehet, so wird wol durchsiebte fruchtbare Erde herbey geschaffet und das Beeth so weit damit erhöhet, daß es dem übrigen Gartengrunde gleich werde, denn wo diese Ausfüllung nicht geschiehet so versammlen sich die Schneewasser, im Winter auf solchem Beethe wovon die Pflanzen ersaufen. Das ausgefüllte und dem übrigen Gartengrunde gleich gemachte Beeth wird darauf einer guten Spannen hoch mit Miste überleget, worzu Hühner- Tauben- Schaaf- Küh oder auch Pferdemist dienet, und behält solche Decke, bis in den Merz des folgenden Jahres der Winterfrost vollkommen aus der Erde gegangen ist, da die Mistdecke wieder abgeräumet wird. Das Längste von dem Miste wird auf die Seite geschaft, das Kurze aber arbeitet man mit einer Hacke oder Spaten dergestalt behutsam unter, daß nur keine Spargelwurzel dabey durch die Hacke

oder

oder Spaten getroffen und verletzet werde, denn welche Spargelwurzel in der Erde zu Schande gestochen oder gehacket wird, die ist verlohren, sie faulet an und verdirbt und mit ihr der ganze Busch so beysammen stehet. Man darf demnach ja keine unerfahrne Leute, so das Umarbeiten von Spargelbeethen nicht verstehen, an selbige schicken, indem dadurch das schönste fruchtbareste und ergiebigste Spargelbeeth auf einmal kan verwüstet werden, nemlich durch die Verletzung derer Wurzeln beym Umgraben oder Hacken.

§. 465.

Eine andere Manier zu Anlegung eines Spargelbeethes.

Einige, welche sich die Mühe mit Anlegung von Spargelbeethen, so ich oben §. 462. gezeiget, nicht machen wollen, verfahren damit folgendergestalt: Sie erwählen ein Beeth von fruchtbarer Erde, welches zugleich eine sonnenreiche Lage hat und setzen die Spargelpflanzen nach gezogenen geraden Linien darein, dergestalt daß sie allezeit auf eine Weite von 2 Schuhen ein Loch machen, welches etwan einen Schuh Weite und zwey Schuhe Tiefe hat, in dieses legen sie zu unterst sattsamen frischen Mist und treten selbigen vest zusammen, auf den Mist, bringen sie von der ausgeworfenen Erde und ziehen davon in dem Loche ein kleines Häuflein zusammen, auf dessen Mitte sie drey oder vier zusammen gefaßte Spargelpflänzgen, nachdem diese an ihren Wurzeln ein wenig verstutzt worden, setzen, und die Wurzeln um das Häuflein fein ausbreiten, damit sie fein ausgetheilt und nicht auf einen Klumpen bey einander zu liegen

kommen

kommen mögen. Wieder andere, welche wohl verfaulten Mist vorräthig haben, machen die vorerwehnten Löcher zu Setzung der Spargelpflanzen nicht zwey sondern nur eines Fusses tief, legen in den Grund jeden Loches 6 Zoll von dem verfaulten Miste, drucken selbigen mit der Hand etwas zusammen, auf den Mist legen sie von der ausgeworfenen Erde so viel, daß sich ein kleines Hügelein davon machen lasse, in jedes solches Loch setzen sie darauf drey bis vier an ihren Käumen zusammen gefaßte Spargelpflänzgen dergestalt hinein, daß die Käume auf der Mitte des Hügeleins, zu liegen kommen, die Wurzeln aber um selbiges herum fein ausgebreitet seyn mögen. Das Pflanzen nach geraden Linien geschiehet deswegen, damit man desto bequemer zu allen Zeiten zwischen denen Spargelpflanzen graben hacken oder auflockern könne. Sie erhalten bey dieser Weise zwar Spargel genug auf ihre Tafeln, der nach obangeregter Weise erbauete Spargel aber giebt doch allezeit, dickere, weichere und also auch wohlschmeckendere Stengel.

§. 466.

Unversetzter Spargel taugt nicht.

Wenn mancher siehet daß unversetzte Pflanzen viel lustiger und freudiger daher wachsen, als die fortgesetzten, so könnte er auf die Gedanken gerathen, solchen Vortheil bey Anlegung seiner Spargelbeethe auch zu geniessen und in Betracht dessen Spargel anlegen, den Saamen gleich auf die Plätzgen säen, wo er Spargelpflanzen haben will. Die aufgegangenen Pflänzgen würde er dergestalt durchziehen, daß auf jeden besäeten Plätzgen, nur drey oder vier Pflänzgen

bey

bey einander stehen blieben, so viel würde er zwar erreichen, daß die Pflanzen, einen lustigen und angenehmen Wachsthum zeigen würden; allein die Erfahrung lehret, daß dergleichen unversetzter Spargel eines theils nicht so bald als der fortgesetzte zur Vollkommenheit gedeihe, und zweytens auch nicht so wohlschmeckende Stengel liefere, denn sie sind insgemein etwas hart, von wenigern Safte und ihr Geschmack hat etwas Bitteres oder Unangenehmes in sich. Es möchte jemand fragen, woher dieses rühre? Und hiervon lässet sich keine andere Ursache angeben, als daß die unversetzt aufwachsenden Spargelpflanzen ihre Wurzeln allzufrech und tief in den Erdboden hinein treiben, mithin die untern Säfte des Erdreichs an sich nehmen, wovon die Stengel so sie treiben hart und unlieblich im Geschmacke werden. Es hat hiermit fast gleiche Bewandniß als mit unversetzten Bäumen, denn wo man Bäume unversetzt aus ihren Saamen aufwachsen lässet, da treiben sie grosse Pfahl- und andere Wurzeln unter sich in dem Erdboden, es werden schöne grosse gewüchsige Bäume daraus, welche Holz und Blätter in Menge zeugen und wegen ihres grossen Wachsthums anmuthig anzusehen sind, im Fruchttragen aber taugen dergleichen Bäume nichts und wenn sie auch schon mit Holze von fruchtbaren Bäumen besetzt werden, so geben sie doch wenig oder gar keine Frucht, und dieses alles verursachen die überflüßigen, häufigen und allzutief im Erdboden liegenden Wurzeln, und der allzuhäufige Nahrungssaft, so sie dem Baume zuführen. Ein versetzter Baum dagegen, dessen Wurzeln etwas verstutzt worden, zeugt nicht eine so grosse Menge dererselben, auch was er von neuen Wurzeln ansetzt, das bleibt meh-

rentheils um die Oberfläche des Erdreichs, dieser giebt wohlschmeckende und häufige Früchte. Es taugt demnach nichts, den Spargel, an Orten wo er hingesäet worden, unversetzt aufwachsen zu lassen. Hebt demnach eure gesäeten Spargelpflanzen nachdem sie 2 oder 3 Jahre alt geworden, zu gehöriger Zeit aus, bauet Spargelbeethe, nachdem die Pflanzen an ihren Wurzeln ein wenig verstutzt worden sind, von ihnen an, so wird es euren Tafeln an wohlschmeckenden Spargel nicht ermangeln.

§. 467.

Es taugt nicht dem Spargel das Kraut zu beschneiden.

Die Nutzbegierde verursachet bey vielen, daß sie im Julio und Augusto denen aufschiessenden Spargel das Kraut oder die Zweiglein etwas verstutzen, in der Absicht und Meynung dem Beethe dadurch Luft zu machen und zu verschaffen, daß sich noch allerley Gewächs darauf anbauen lassen solle; denn sagen sie: Die Nutzung unserer Spargelbeethe höret um die Mitte des Junii auf, die Spargelstengel, so wir nun fernerhin holen und ausstechen wollen, haben den guten Geschmack nicht mehr, den sie im Anfange des Maymonats und bis hieher hatten, wir müssen es in diesem Jahre noch einmal nutzen durch Aufsäung von allerley Saamen, oder durch Hineinsetzung von Pflanzen, und damit solche Saaten auch Luft zum Wachsen haben, und durch den Spargel nicht ersticket werden mögen, so wollen wir sein Kraut und Zweiglein sattsam beschneiden. Glaubt nicht, daß dieses ein Vortheil sey! Denn vor das erste, wächst ja doch nichts recht tüchtiges unter dem aufschiessen-

den Spargel, und vor das zweyte so hat der Spargel die Natur an sich, daß er das abgeschnittene Kraut zu ersetzen trachtet, und frisches nachtreibet, dadurch aber werden drittens, die Wurzeln des Spargels äuserst entkräftet, der natürliche Umlauf ihrer Säfte gehindert, sie gerathen ins Stocken, und verderben vor der Zeit ein Spargelbeeth, welches eurer Küche 16 und mehr Jahre lang den schönsten Nutzen hätte geben können, wird in wenig Jahren dadurch zu Grunde gerichtet. Lasset demnach solchen eingebildeten Vortheil fahren, und wenn die Helfte des Junii oder allenfalls der Tag Johannis baptistæ vorüber ist, alles, was vom Spargel hervor wächset, frey aufschiessen, so werden eure Spargelwurzeln bey Kräften erhalten und geben viele Jahre Nutzung. Es giebt ja zu solcher Jahreszeit auch schon viel anderes Gartengewächs, als junge Erbsgen, junge Möhrigen und d. an welche ihr euch halten könnet. Schneidet keinen derer aufschiessenden Spargelstengel eher ab, als am Ende Octobris oder Anfange Novembris nachdem der Saame recht reif geworden; alsdenn nehmet sie einer Hand hoch über der Erde ab, schaffet die abgeschnittenen hinweg, damit der Saame auf dem Beethe nicht ausfalle. Gebt nach der Abräumung dem Beethe seine gewöhnliche Herbstdüngung, welche darinnen bestehet, daß man es einer Hand oder Spannen hoch mit guten Hühner- Schaaf- Tauben- Küh oder andern Miste überdecke, welcher Mist denn bis in den Merz des folgenden Jahres auf selbigen liegen bleibt, alsdenn aber wieder abgeräumet, und das kurze Zeugelchen davon behutsam untergearbeitet wird, so bleiben die Pflan-

zen auf viele Jahre bey guten Kräften und die Beethe ergiebig.

§. 468.

Es taugt nicht den Spargel allzuspät hin noch zu stechen.

Durch allzugrosse Nutzbegierde, werden ferner Spargelpflanzen entkräftet und die Beethe wüste gemacht, so man allzuweit ins Jahr und bis in den Julium hinein noch Spargel zum Verspeisen aus seinen Beethen holen und hervortreibende Stengel ausstechen will. Die rechte Zeit des Spargelgenusses ist, wie oben schon gesagt, vom Anfange des Maymonats bis in die Mitte des Junii, und allenfals kan man auch noch wohl das Spargelausstechen bis zum Tage Johannis des Täufers fortsetzen, zumalen auf Beethen so eine nicht allzu sonnenreiche Lage haben, mithin etwas später ins Jahr ihren Spargel zu liefern anfangen.

§. 469.

Es taugt nichts Spargelbeethe im Merze zu besäen.

Es haben einige die Weise, daß sie ihre Spargelbeethe, so bald die Mistdecke so ihnen, wie vor erwehnt, im Herbste zu geben, im Merze wieder abgeräumet und das Beeth wieder zurecht gemacht und geharcket ist, guten Sallatsaamen gleich darauf säen, in der Meynung, daß sie solchen Sallat jung ausstechen und nebst dem jungen Spargel auch diesen Nutzen mit annehmen könnten, welches zwar wahr ist; weilen aber die Sallatpflänzgen dem Spargelbeethe zu viele Besserung und Kräfte aussaugen, so ist dieses

ses auch nur ein Scheinvortheil, von welchen nichts zu halten, da ohnehin auch die mehresten derer Sallatpflänzgen, ehe sie die Grösse erreichen, daß sie zum Verspeisen taugen, wieder verwüstet werden, wenn man Spargelstengel aussticht, denn bey dieser Verrichtung grübelt man doch etwas in die Erde, damit der Stengel etwas tief gefasset und etwan 3 Zoll tief unter der Erde abgestochen werden könne, durch solches Scharren und Grübeln wird doch die Sallatsaat größtentheils verderbt und ihr Nutz vereitelt, unterlasset demnach auch dieses Säen auf ergiebigen guten Spargelbeethen.

§. 470.

Einzige Abwartung der Spargelbeethe zur Sommerzeit.

Das Spargelbeethe zur Herbstzeit von ihren Saamenstengeln wollen gereinigt, die sich gesenkten mit guter Erde ausgefüllet, auch alle Spargelbeethe im Herbste eine Mistdecke verlangen, welche im folgenden Frühlinge wieder abzuräumen, auch wie sie zu solcher Zeit aufgelockert und gegraben seyn wollen, solches ist bereits angezeigt und darinnen bestehet die ganze Vorsorge, so sie den Herbst, Winter und im Frühlinge nöthig haben. Die Sommerabwartung ist darinnen zu suchen, daß man nur kein Unkraut auf selbigen aufkommen lasse, sondern fleißig jäte. Habt ihr neu angelegte Spargelbeethe, deren Pflanzen noch nicht vest eingewurzelt sind, so ist es nöthig, bey truckener Witterung ihnen des Abends mit Giessen zu Hülfe zu kommen. Alte Spargelbeethe aber, deren Pflanzen schon recht eingewurzelt sind, verlangen kein Begiessen, und dieses ist alles

was von der Sommerarbeitung derer Spargelbeethe sich sagen lässet.

§. 471.

Consilium für diejenigen so gerne Winterspargel essen.

Die Manier guten Spargel zum Verspeisen auch im Winter mit Hülfe von Körben und Mistbeethen, auch mittelst bepflanzter Gartengeschirre in warmen Stuben erhalten zu können, ist oben gezeigt. Gleichwie aber alles dieses, entweder auf eine ganz vergebliche oder doch solche Arbeit hinaus lauft, die viele Mühe und wenigen Nutzen hat, so man nicht recht tüchtige Pflanzen darzu gebrauchet; als muß ich denen Liebhabern dieser angenehmen Winterkost noch sagen, daß zu Erreichung ihres Zwecks nichts nöthiger sey, als einen Vorrath von recht tüchtigen Pflanzen, so zum wenigsten 4 oder 5 jährig sind, bereit zu haben. Fangen sie die Arbeit mit allzujungen oder auch mit entkräfteten alten Wurzeln an, so haben sie viele Mühe und wenig Nutzen davon. Zur Erreichung solches Zwecks ist demnach erforderlich, alle Jahre im Herbste etwas Spargelsaamen auszusäen, damit Vorrath von frischen Pflanzen so 4 oder 5 jährig sind, wenn sie nöthig sind, vorhanden seyn möge. Niemand kan demnach eher füglich an Erlangung von guten Winterspargel gedenken, er habe denn 5 Jahr hinter einander Spargelsaamen ausgesäet, oder sonsten einen guten Vorrath davon in seinen Garten, den er daran wenden kan. Spargelpflanzen so den Winter über in Mistbeethen getrieben worden sind, werden für verlohren geachtet, und nach dem Gebrauche im Frühlinge weggeschmissen.

Ver=

Verrichtungen im Blumengarten.

§. 472.

Amaranthoides werden gesäet.

Das Wort Amaranthoides ist zusammen gesetzt aus den griechischen Worten Ἀμάραντος der Amaranth und Εἶδος die Gestalt, womit man gleichsam anzeigen wollen, Blumen so da Aehnlichkeit mit Amaranthen haben. Amaranthoides werden im Deutschen der Kugelamaranth; wie ingleichen die immerwährenden Blumen benahmet; der Franzoß nennet sie l' immortelle; der Engelländer Everlasting Flowr; l'immortal; Globe Amaranthus. Herr Linnæus hat neuerlich unter andern botanischen Kezereyen, auch die angefangen, daß er keine zusammengesetzte Benahmungen derer Gewächse will gelten lassen, er hat demnach recht zu haben geglaubt, die Amaranthoides mit dem Nahmen Gomphrena zu belegen.

§. 473.

Verschiedene davon.

Es giebt von diesen Blumen verschiedene Sorten, als:

1) Amaranthoides lychnidis folio; capitulis argenteis minoribus, Kugelamaranthen, deren Blumen kleine und weiß sind.

2) Amaranthoides scandens, lychnidis folio, capitulis globosis florescentibus, steigender Kugelamaranth, dessen Lychnisblatt glatt, die runden Blumen aber gelb sind.

3) Amaranthoides lychnidis folio, spicata, squami

mis herbaceis, flosculisque purpurascentibus, Kugelamaranth so grüne schuppichte Aehren zeuget und kleine purpurrothe Blumen hat.

4) Amaranthoides marina repens, polygoni folio, capitulis argenteis, kriegender Seekugelamaranth, dessen Blätter denen vom Wegetritskraute ähnlich, die Blumen aber silberfarbig sind.

5) Amaranthoides lychnidis folio, capitulis purpureis minoribus, Kugelamaranth mit Lychnisblättern, dessen Blumen roth und kleine sind.

6) Amaranthoides lychnidis folio, capitulis purpureis, Kugelamaranth oder immerwährende Blume von schöner rothen Farbe.

7) Amaranthoides lychnidis folio, capitulis argenteis, Kugelamaranth dessen Blumen weiß oder silberfarbig sind.

§. 474.

Angenehmer Gebrauch so man von diesen Blumen machet.

Es haben diese Blumen die angenehmen Eigenschaften an sich, daß sie sich abtrucknen lassen, wodurch sie nichts weder von ihrer Farbe noch Gestalt verliehren; auch erhalten sie sich einige Jahre recht gut, wenn sie zumalen in Schachteln, wo kein Staub auf sie fallen und sie unscheinbar machen kan, verwahret werden. Das Frauenzimmer flicht allerley Putz aus diesen getrucknenten Blumen und träget sie in Haaren, zu welchen Gebrauch sie besonders dienlich, und allen gemachten Blumen vorzuziehen sind. Sie werden vereinbaret mit denen, vom Elichryso, Stöcheskraute, Rainblumen, vom Xeranthemo,

welche

welche alle ebenmäßig von verschiedenen Farben sind, sich abtrucknen und trucken gebrauchen lassen. Man putzet im Winter Säle und Zimmer damit auf, und gebrauchet sie in truckener Gestalt auf allerley angenehme Art. Wer von denen Kugelamaranthen Blumen abschneiden und trucknen will, der verrichtet solches, so bald die Blume vollkommen aufgeblühet hat und ehe sie so zu sagen überreif wird. Von denen Kugelamaranthen sind die beyden letztern angeführten Sorten die schönsten, werden auch in unsern deutschen Blumengärten am meisten gefunden und angebauet.

§. 475. Ankunft derer Kugelamaranthen und ihre Säenszeit auch Beschaffenheit des Saamens.

Es wird dafür gehalten, daß sonderlich die beyden letztern schönen Sorten von Kugelamaranthen ein ostindisches Gewächs seyn, und von daher zuerst im europäische Lande gediehen wären; die übrigen 5 Sorten hält man vor westindisch, und versichert, daß sie aus America zuerst überschickt worden. Dem sey nun wie ihm wolle, so ist so viel richtig, daß sie aus sehr warmen Landesgegenden herrühren, und demnach auch zu ihren Anbau mehrere Erwärmung als andere Amaranthen erfordern, auch da sie Sommergewächse sind, wenn sie guten reifen Saamen bey uns geben sollen, etwas frühe im Jahre gesäet seyn wollen. Der Saame ist rund, wie die Körner vom Kohl, aber röthlich gefärbt, er wächset in weissen Hülsgen, so mit einem weichen wollichten Wesen bedeckt sind, er gehet gut auf wenn er ohne Aushülsung mit

samt seinen Hülsgen gesäet wird, es würde auch in der That eine so langweilige als vergebliche Sache seyn, so man ihn aushülsen wollte. Je früher man ihn in ein warmes Mistbeeth säen kan, je besser es ist, die letzten Tage dieses Monats sind schon bequem zur Saat, wiewol an der Saat auch noch nichts versäumet ist so sie im angehenden Merze geschiehet; diejenigen so eben nicht darauf ausgehen, reifen Saamen davon zu erlangen, können ihn den ganzen Aprilmonat über noch in Mistbeethe säen. Ich habe den Saamen zu gewisser Zeit, da meine Mistbeethe wegen einiger Hinderung nicht so gar frühe gefertigt werden konnten, in denen letzten Tagen dieses Monats, auch etwas davon noch im Merze, in Blumentöpfgen gesäet und diese in denen Fenstern einer warmen Stube so lange gehalten, bis das Mistbeeth im Merze errichtet und nach vergangener ersten Hitze in dem Stande war, daß man ihm Saamen anvertrauen durfte, alsdenn sind die besäeten Töpfgen, so eine gute leicht zubereitete Erde hatten, in das Mistbeeth eingegraben und feine Pflanzen in denen Töpfgen gewachsen.

§. 476.

Derer Kugelamaranthen fernere Wartung im Frühlinge und Sommer.

Wenn die Pflänzgen aus dem Saamen so weit erwachsen sind, daß sie etwan die Grösse des Nagels von einem Finger haben, also zum Versetzen taugen, werden sie mit Behutsamkeit und also, daß die Würzelchen nicht beschädigt werden, in ein neues Mistbeeth dergestalt gepflanzet, daß jedes Pflänzgen etwan 4 Zoll weit von dem andern zu stehen komme.

Die angepflanzten Amaranthoides werden gelinde und dergestalt begossen, daß nur die Erde sich an die Wurzeln ansetze, die Pflänzgen aber fein aufrecht stehen bleiben, denn wo man sie umsinken oder von der Erde etwas verdecken lässet, so faulen sie gerne an. Fällt nach dem Versetzen heiterer Sonnenschein an, wird das Fenster des Mistbeeths in etwas verdecket, damit die Pflänzgen durch die heiß aufscheinende Sonne nicht Verwelken mögen, und solches Verdecken ist bey gleichen Umstande so lange fortzusetzen, bis man merket, daß die Pflänzgen angewurzelt haben. Die Lüftung des Fensters vom Mistbeeth ist dabey nie zu vergessen. Auch vertragen die im Mistbeeth wachsenden Kugelamaranthenpflanzen es sehr übel, wenn die an der inwendigen Seite derer Mistbeethfenster sich sammlende Tropfen des Brodens auf sie herunter fallen, denn der Mist des Beethes dämpfet beständig in die Höhe und setzet Tropfen an denen Fenstern an. Es ist demnach nöthig die Fenster so über unsern Kugelamaranthpflanzen liegen, entweder alle Tage einigemal inwendig abzuwischen, oder sie umzukehren, damit die nasse Seite auswendig zu liegen komme und abtrucknen könne. Drey bis vier Wochen nach der ersten Umpflanzung ist es Zeit unsere Kugelamaranthpflanzen abermalen in ein neues Mistbeetchen weiter zu versetzen, in diesen werden sie 7 bis 8 Zoll weit überall von einander gesetzt; die Wärme des neuen Mistbeethes giebt ihnen neuen Trieb. Bey dem Versetzen sehet nur dahin, daß so viele Erde als möglich, an ihren Wurzeln bleibe, giesset sie sanfte und behutsam mit etwas gewärmten Wasser an, verdecket die Fenster bey heissen Sonnenschein so lange bis sie angewurzelt haben, gebt bey

Tage

Tage dem Beethe nöthige Luft, des Nachts aber gute Verwahrung gegen eindringenden Frost, so wird gegen die Mitte des Maymonnts es möglich seyn, die Pflänzgen in Gartentöpfgen zu setzen; erwählet darzu nicht allzugrosse, sondern etwas kleine Geschirre, erfüllet sie mit guter fetter Erde so zugleich etwas leicht zubereitet ist, setzet sie in ein abermalen neu angelegtes Mistbeeth, damit dessen neue Wärme neuen Trieb verursache, und damit die Wärme des Mistes sich nicht zu bald verliehre; füllet die Zwischenräume zwischen denen eingesetzten Töpfen mit gemeiner Gartenerde aus, so erhält der Mist vollkommene Decke und seine Erwärmung wird länger erhalten. Sind die angefüllten Töpfgen in das abermalige neue Mistbeeth dergestalt eingesetzt, so hebet aus dem alten Mistbeethe eure Kugelamaranthpflänzgen aus, setzet in jeden Topf nicht mehr als eine, drucket sie ein wenig an, reichet ihnen gehörigen Guß, verdecket die Fenster anfänglich bey heiß aufscheinender Sonne bis sie angewurzelt haben, lüftet die Fenster sattsam, so wird die Wärme des abermaligen frischen Mistbeeths sie gar bald zum schönsten Triebe befördern, so daß sie binnen 4 Wochen in der Mitte des Junii schon eine ziemliche Grösse werden erreichet haben, weswegen es nöthig seyn wird bey Tage die Fenster hoch aufzuheben, um dadurch sattsame Luft zu geben; ist die Witterung recht gelinde und kein heisser Sonnenschein könnet ihr die Fenster bey Tage gar abnehmen, des Nachts aber wieder auflegen, denn dadurch werden sie zubereitet die freye Luft und den Sonnenschein nach und nach zu gewohnen. Aus diesem Beethe in den freyen Garten aber werden sie nicht eher gestellet bis der

Julius

Julius etwan 8 Tage alt ist. Man erwartet hierzu gerne einen Tag der gelinde Luft und etwas Regen hat, und stellet die Geschirre doch nicht gleich an den sonnenreichesten Ort des Gartens, sondern anfänglich dahin wo Schutz für rauhen Lüften und heiß aufscheinender Sonne ist, denn der zärtliche Wuchs den das Gewächs in denen Mistbeethen erlanget hat, verträget dieses nicht alles sogleich. Bey dem Stande im freyen Garten, wollen die Amaranthoides mit Begiessen von Zeit zu Zeit wohl abgewartet seyn. Dieses ist demnach die beste Weise Kugelamaranthen aus Saamen anzubauen. Ich weiß es wohl, daß andere nicht so viele Mühe auf ihren Anbau verwenden, diese müssen sich aber auch gefallen lassen, daß sie nicht so grosses Gewächs, nicht so reichliche Blumen und auch nicht so gewiß, schönen reifen Saamen, von ihnen erlangen.

Merket man im September gegen Michael, daß Reife oder Fröste sich einstellen wollen, sind die Amaranthoides aus dem Garten zu schaffen und wo möglich in ein Gewächshauß hinter die Fenster zu stellen, oder wo diese Gelegenheit fehlet hinter die Fenster, gegen Mittag gelegener Kammern oder anderer Zimmer, so wird ihr Saame daselbst im October aufs schönste reif geworden seyn.

Verrichtungen
im Felde und Küchengarten.

§. 477.
Vom weissen und rothen Kopfkohle.

Ich schreite nunmehro zu einem denen Hauswirthschaften sehr nützlichen Gewächse, dem Kopfkohle.

Dieser

Dieser findet im Deutschen an verschiedenen Orten auch verschiedene Benahmungen, wie man ihn den bald weisses Kraut; weissen Kohl; weissen Kopfkohl; Kappus; Cappus; Cappuskraut nennet, und im Lateinischen Brassica capitata alba umschreibt. Der rothe Kopfkohl, dessen von einander geschnittene Häupter inwendig blutroth sind, wird im Deutschen rother Cappus oder Kappus; rother Kopfkohl; rothes Häupterkraut genennet, und im Lateinischen Brassica capitata rubra umschrieben. Beyderley Sorten, unterscheiden sich also nur in der Farbe ihres Gewächses und in dem besondern Gebrauche, den man in dem Hauswesen von jeder machet, wie denn ersteres mehrern Gebrauch und Anwendung hat als letzteres.

§. 478.

Unterschiedene Arten desselbigen.

Von dem weissen Kopfkohle giebt es verschiedene Sorten, so alle aber nur in der Art ihrer Grösse sich von einander unterscheiden, als da haben wir erstlich den gar grossen braunschweiger Kohl, ferner die erfurtischen Kohlsorten, welche zwar kleinere aber vortreflich derbe Köpfe zeugen, und von diesen ist wiederum eine grössere Art und auch eine kleinere Art vorhanden. Erfurtischer Kohl wird er deswegen genennet, weilen er um die Stadt Erfurt häufig gebauet wird, auch von daher der Saame zu erhalten ist. Braunschweigischer Kohl will nicht überall so gar wohl anschlagen, denn so dessen Saame an Orten gebauet wird, wo das Land die Güte des braunschweigischen Landes nicht hat, so giebt es von selbigen zwar wol grössere Köpfe, als von andern Kohlsorten,

sorten, sie werden aber bey dem Anfühlen nicht derb und veste, sondern lucker und nicht recht ausgefüllet befunden. Die kleineste der obangeführten Kohlsorten wird besonders die frühzeitige genennet, denn weilen ihr Gewächs kleiner als derer andern Kopfköhle ist, so werden die Köpfe natürlicher Weise auch eher vollkommen.

§. 479.
Säenszeit, auch die rechte Manier es zu verrichten.

Weisser Kohlsaame kan zwar gesäet werden den ganzen Merz, wie auch den ganzen April über, jedoch ist auch zu gestehen, daß frühere Saaten desselbigen allezeit einen Vorzug vor denen spätern haben, und daß derjenige so im angehenden Merze gesäet sich allezeit besser dabey befinden werde, als wer das Ende des Aprils zur Saat erwählet. In denen Zeiten da der alte julianische Calender noch im Gebrauche war, hatte man die Regul: Der Kapp- oder Kopfkohlsaame gerathe am besten, wenn er am Petri Stuhlfeyer Tage gesäet werde; welcher Tag nach dem nunmehro bey uns gebräuchlichen gregorianischen Calender den 5 Merz trift. Die Verfertiger solcher Regul, haben damit nur anzeigen wollen, daß das frühere Säen, vor dem spätern Vorzüge habe, und dazu haben sie, wenn wir den Aberglauben an dem Petri Stuhlfeyer Tage bey Seite setzen wollen, natürliche Ursachen gehabt, welche darinnen stecken, daß eine so frühe Saat ihren gefährlichsten Feinde dem Erdflohe entgehe, denn sie bricht durch und erstarket sich auch schon etwas, ehe die Erdflöhe sich anfinden, wer aber später hin im April erst säet, der

wendet

wendet öfters alle Mittel gegen die Erdflöhe vergeblich an, sie fressen ihm die Saat zu Schanden. Das Land worauf der Saame kommen soll, muß wohl gegraben und durchmistet seyn. Wer eine frühe Saat vorhat, der lässet auch wol das Land vor Winters graben und zubereiten, ist nun im Anfange des Merzen, wie es in vielen Jahrgängen zu geschehen pfleget, der Winterfrost noch in der Erde und alles mit Schnee bedecket, so säet er den Saamen oben auf den Schnee auf, überstreuet ihn mit etwas guter Erde, welche zu diesem Gebrauche, damit sie ohne Frost anjetzo zu haben sey, vor Winters in Keller ist geschaffet worden, und lässet es so liegen; zerschmelzet nun der Schnee in der Folge, so quillet der Saame in solcher Winterfeuchtigkeit fein auf, wächst auch zu rechter Zeit und ehe der Erdflohe entstehet etwas heran und giebt hernach die besten Pflanzen. Ist aber das Erdreich im Anfange des Martii bereits offen und so beschaffen, daß es sich harken und bearbeiten lässet, so könnet ihr, so ihr Beethe habt, so vor Winters sind gedünget, gegraben und zubereitet worden, den Saamen gleich oben aufsäen und wohl unterharken lassen.

Solltet ihr im Herbste etwan aus der Acht gelassen haben, Beethe zum Kohlsaamen düngen und graben zu lassen, müßtet demnach dieses im Frühlinge verrichten; so ist es nöthig den auf frisch gegrabene Beethe gesäeten und untergeharkten Saamen, damit er nicht so hohl und lose in der Erde liege, etwas einzutreten, das ist, das besäete Beeth Fuß für Fuß etwas zusammen zu treten, denn dieses befördert sein gutes Aufkäumen, es muß aber geschehen, bey truckener und nicht bey nasser schmierigter Witterung,

zu

zu dessen Erläuterung unser obiger §. 52. nachgesehen werden kan. Kohlsaaten haben nicht ihren einzigen Feind an denen Erdflöhen, auch die Regenwürmer sind ihnen schädlich, indem sie viele junge Pflänzgen mit sich in ihre Löcher ziehen und verderben, zu deren Vertilgung nun, ist kein besseres Mittel, als das Aufstreuen von kurzen verfaulten Pferdemiste, oder der Gebrauch desjenigen Mittels, so oben unser §. 92. vorschlägt.

§. 480.

Noch ein besonder gutes Mittel zu Abwendung des Schadens von Erdflöhen.

Die Erfahrung lehret, daß in kleinen Gärten so in Städten und Dörfern, in denen Höfen und zwischen Gebäuden innen liegen, auch nicht allzuvielen Sonnenschein geniessen, die Erdflöhe entweder gar nicht oder doch nur sehr wenig sich merken lassen; daher wenn Kohl oder anderer Saame auf deren Beetchen gesäet werden, die besten Pflanzen daraus entstehen. Habt ihr demnach dergleichen kleine Winkelgärtgens so könnet ihr sie nicht höher nutzen als nur zum Anbau von allerley Kohlpflanzen, denn wenn anderer Leute, so an vollkommen freye und sonnenreiche Orte Köhle gesäet haben, ihre Pflanzen durch die Erdflöhe abgefressen sind, so müssen sie zu euch kommen und euch Pflanzen abkaufen. Bereitet demnach Saatbeethe in dergleichen Gärten aufs zarteste, haltet sie beständig in guter Besserung, besäet sie zu gehöriger Zeit, haltet sie vom Unkraute reine, vermeidet Johannisbeere, Stachelbeere, Hasel- und lambertische Nüsse oder anderes Buschwerk

viele darinnen zu pflanzen, denn es möchte den Wachsthum eurer Pflanzen etwas hindern, so werdet ihr den Unterschied zwischen denen hier und denen an den frey und sonnenreichsten Orten gemachten Kohlsaaten schon finden. Nicht der rothe und weisse Kopfkohl alleine, sondern auch der Kohlrabi, Savoyerkohl, Wirsingskohl, Blaukohl, Blumen und aller andern Köhle Saamen finden hier die beste Ruhe für denen Erdflöhen, sie brauchen auch nicht so viel Begiessens als an freyen und sonnenreichen Orten. Anno 1764. den 1 May ließ ich um Herbst Blumenkohl zu haben 1 Loth des besten und recht frischen cyprischen Blumenkohlsaamens in einen dergleichen Winkelgärtgen säen; dieses einzige Loth Saamen, gab etliche und zwanzig Schock derer schönsten Blumenkohlpflanzen. Andere, welche von eben diesen Saamen auf sonnenreiche Beethe gesäet hatten, konnten nicht den sechsten Theil so viele Pflanzen aus einem Lothe dieses Saamens aufweisen, ob sie schon ihre Saat den ganzen Tag über durch wiederholtes Begiessen feuchte gehalten, und die wütenden Erdflöhe dadurch abzuhalten getrachtet hatten.

§. 481.

Verpflanzenszeit, auch die rechte Weise desselbigen.

Die rechte Zeit unsern Kohl zu versetzen ist im Junio um den Tag Johannis des Täufers, kurz zuvor oder kurz hernach; man wartet gerne bis es geregnet hat, damit die Kohlpflanzen in feuchte Erde gesetzet werden mögen, denn so wurzeln sie gleich an. Wer den Kopfkohl Acker weise bauet, also viel hundert Schocke zu setzen hat, der biethet Menschen,

welche

welche pflanzen können, wo er sie nur haben kan, auf, damit die Kohlpflanzen nur in feuchte Erde gestecket werden, denn es hat gar grosse Mühe und Kosten, wenn der Kohl bey truckener Witterung gepflanzet, und hernach durch Begiessen bey Kraft und Leben erhalten werden soll. Man verschiebet in Betracht das Kohlversetzen zu Zeiten bis in den Julium hinein, und bis 14 Tage nach dem Johannistage, und wartet nur auf einen Regen, wenn aber dieser zu lange aussen bleibt, so siehet man sich doch genöthigt, bey truckener Witterung zu pflanzen, und hilft sich alsdenn folgendermassen: In die Plätzgen, worauf Pflanzen gesteckt werden sollen, werden mit einem Gätehäcklein kleine Grüblein gemacht, in selbige etwas Wasser gegossen, und so bald sich dieses eingezogen, die ausgehackte Erde gleich wieder darüber gezogen, damit die Fleckgen, worauf Pflanzen kommen, unten im Grunde Feuchtigkeit behalten, denn wenn diese Löchlein nicht gemacht, und das eingegossene Wasser mit Erde bedeckt würde; so würde es die Sonne und Luft gar geschwinde wieder austrucknen. Durch das Eingiessen und Verscharren des Wassers aber, erhält sich selbiges wohl 2 bis 3 Tage, und binnen solcher Zeit kan eine gesteckte Kohlpflanze schon anwurzeln, die befeuchteten Plätzgen werden darauf gleich mit denen Pflanzen besteckt.

§. 482.

Vortheil wenn Pflanzen bey dürrer Witterung ausgezogen werden sollen.

Will man bey truckener Witterung Kohlpflanzen auf ihren Saatbeethen ausziehen, müssen solche Beethe vorhero tüchtig begossen werden, damit das Erd-

reich dadurch wohl durchweichet werde, und die Wurzeln fein mit heraus gehen mögen, denn wenn man die Pflanzen aus dürren und harten Erdreiche heraus ziehen wollte, so würden die Wurzeln zu grossen Schaden derer Pflanzen sehr abreissen, und über die Helfte sitzen bleiben.

§. 483.

Nöthige Beschaffenheit der Aecker und Beethe worauf Kopfkohl wachsen soll.

Ein Land, das guten Kopfkohl tragen soll, muß in guter Düngung stehen, auch wohl gegraben seyn, welche Zubereitung ihme sowol im Herbste als im Frühlinge gegeben werden kan. Fehlet es in grossen Haußwirthschaften bisweilen am Volke zum Umgraben derer Kohläcker, so dienet zur Nachricht, daß ein tiefes und zartes Umpflügen dererselben ebenfalls gut thue, und habe ich den Kohl auf solchen gepflügten Acker ebenfalls sehr wohl gerathen sehen, wenn ihm nur in der Folge das ihm so nöthige Behacken und die damit verknüpfte Vertilgung des Unkrautes angediehen ist.

§. 484.

Wie weit die Pflanzen aus einander zu setzen.

Der Kopfkohl wird nach geraden Linien gepflanzt. Habt ihr Pflanzen von der grossen braunschweigischen Art zu setzen, so müssen die Pflanzen vollkommene drittehalb Schuhe weit ins Viereck auseinander stehen, setzet ihr Pflanzen von der erfurtischen Sorte, so kleinere Köpfe als die vorige zeuget, so ist es genug, wenn die Pflanzen etwan zwey und ei-

nen viertels Schuh weit aus einander gesetzet werden. Pflanzen von der allerkleinesten Kopfkohl Art, so ich oben die frühzeitige genennet, haben Raum genug, so sie einen und drey viertel Schuhe weit aus einander gesetzt werden.

§. 485. Eine besondere Manier Kohläcker zu düngen.

An einigen Orten, wo der Mist beschwerlich zu erlangen war, habe ich gesehen, wie die Leute auf eine gar compendieuse Art Kohläcker zu düngen, verfallen sind, sie haben nemlich neben jeder Kohlpflanze ein Loch gegraben, etwas frischen Mist darein gebracht, und selbigen mit Erde wieder verdeckt. Hierdurch kamen sie mit einem Fuder Miste viel weiter als andere, welche den Acker vor den Bepflanzen zu bedüngen pflegen. Sie machten also eine Menge in der Düngung, welche der Orten, sonderlich wegen des Fuhrlohns, ziemlich hoch zu stehen kam. Weilen ich nun weiß, daß ihr Kopfkohl bey sothaner Düngungsart wohl gerathen ist, als habe ich deswegen selbige hier mit melden wollen.

§. 486. Wie bald der Kopfkohl reif sey und vom Acker nach Hause zu schaffen.

Kopfkohl pflegt zur Herbstzeit, von Empfindung harter Fröste, Schaden zu leiden, und bisweilen gar zu erfrieren, da er, wenn er nach erfolgten Thauwetter wieder aufthauet, einen sehr heßlichen luderhaften Gestank, welcher weit davon empfunden wird, zu verursachen pflegt. Es ist demnach nöthig, ihn

ihn zu rechter Zeit vom Felde nach Hause zu schaffen, und für solchen harten Frieren zu verwahren. Nun ist zwar die alte Regul: Auf Simonis und Jude haut man das Kraut von der Stude, das ist, auf den 28 Octobris allezeit einfallenden Gedächtnißtag derer Aposteln Simonis und Judä solle man die weissen Kohlhäupter von ihren Strünken oder Stauden abschneiden, und nach Hause in Verwahrung schaffen. Da es aber in manchen Jahrgängen frühere Winterwitterung zu geben pflegt, wie ich denn Jahre weiß, da der weisse Kopfkohl schon erfroren als die Helfte des Octobris kaum vorüber war, als hat man sich nicht sowol an obige Regul zu kehren, als vielmehr nach der Witterung, und wie selbige sich äussert, zu richten. Vermuthet man baldige kalte Witterung, so schaffet man ihn auch bald nach Michaelis, und gleich im Anfange Octobris aus dem Felde nach Hause. Gut ist es freylich, so man den Kopfkohl etwas länger auf den Aeckern oder Gartenbeethen stehen lassen kan. Vermuthet ihr demnach, daß die starken Fröste nicht so gar bald kommen möchten, so lasset ihn noch etwas länger stehen. Die Erfahrung giebt zu erkennen, daß die Krauthäupter sodann nicht nur noch zunehmen, sondern sich auch den Winter hindurch besser erhalten lassen, und nicht so leichte anfaulen, als wenn sie allzubalde sind ausgehaben oder abgeschnitten worden. Die Beschaffenheit der Witterung, und wie sich diese anlässet, muß hierinnen lediglich Rath geben.

§. 487.

§. 487.

Wie der Kopfkohl den Winter hindurch erhalten werde.

Die Nutzung des im Herbste eingeschaften Kopfkohls ist nicht darinnen alleine zu suchen, daß man die eingeschaften Köpfe schorbe und zum Sauerkraute im Fasse einmache, daß man viel Schocke davon auf die Märkte liefere und verkaufen lasse, daß man abgeschnittene Kohlköpfe zur Mastung mit anwende; hierinnen steckt noch ein guter Vortheil, daß man die Häupter den Winter über frisch erhalten, und nach und nach selbst frisch verbrauchen oder verkaufen könne, denn im Winter, und sonderlich gegen den Frühling, werden die Kohlköpfe viel theurer bezahlet als im Herbste, und da man ohne dieses auch zum Saamenbau ausgewinterte Kohlstauden nöthig hat, so ist es eine höchst nützliche Sache deren Auswinterung zu zeigen. Es sind hierzu verschiedene Wege vorhanden: Erster Weg, lasset im Herbste, wenn es nach voriger Anzeige Zeit ist, Kohlhäupter für denen harten Fröster in Sicherheit zu bringen, so viele Schocke Stauden als ihr entweder zum Verspeisen, zum Verkaufen, oder zum Saamenbau für künftiges Jahr nöthig erachtet, mit ihren Wurzeln aus dem Lande nehmen, entledigt sie ihrer grossen fladernden Blätter dergestalt, daß nichts daran bleibe als die Wurzel, der Strunk und der von übrigen Blättern glatt gemachte Kopf. Schaffet die Stauden in dieser Beschaffenheit in einen Garten oder andern Ort, wo es Sicherheit für dem anfallenden Viehe hat. Hier setzet die Stauden reihenweise in die Erde, dergestalt, daß die Wurzel und der ganze Strunk in der Erde, die Köpfe aber ausser selbiger liegen. Wenn

demnach ein ganzes Beeth mit diesen Kohlstauden besetzt ist, so sehet ihr auf selbigen nichts als Kopf an Kopf angeschlossen liegen. In dieser Beschaffenheit lasset sie frey liegen, bis ihr nachhero vermuthet, daß harte Fröste kommen wollen, alsdenn haben sie Schutz nöthig. Gebt ihnen demnach ein Verdeck von Erbsen, oder auch langen Rockenstroh, so könnet ihr hernach unter dem Stroh im Winter immer einen Vorrath frischen Kopfkohles nach dem andern hervor holen und abschneiden. Sollte sich der Fall zutragen, daß ihr von einen harten Winterfroste übereilet, und wieder euer Vermuthen der eingeschlagene Kohl etwan hart gefroren wäre, so gedenket ja nicht, daß es gut sey ihn in gefrornen Zustande zu bedecken. Lasset vielmehr die Sonne den Frost erst wieder heraus ziehen, und so ihr dieses bemerket, so gebt ihm eine zureichende Strohdecke, denn die Erfahrung lehret, daß fast alles Gewächs, wenn es in gefrornen Zustande viel berühret oder auch verdecket wird, davon verderbe. Ein zweyter Weg, frischen Kopfkohl im Winter zu haben, ist der, daß man Kopfkohlstauden, so ihrer übrigen Blätter entledigt sind, an welchen demnach nichts ist als der glatte Kopf Strunk und Wurzel, zur Herbstzeit, ehe sie harte Fröste empfinden, in Keller und Gewölber schaffet. Allein diese Wintererhaltung ist nicht so gut als die vorige, denn die Sträucher mögen hier in der Erde eingesetzt seyn, oder so bloß da liegen, so verursachet doch die Wärme derer Keller oder Gewölber daß die besten Köpfe im Winter insgemein aufborsten und einen Saamenstengel auszutreiben sich anschicken, wodurch sie ihren guten Geschmack verliehren, und zum Verspeisen nicht sonderlich

derlich tüchtig mehr sind. In warmen Herbsten habe ich zwar diesen Umstand auch bey denen im freyen Garten verwahrten zu Zeiten bemerkt. Eine dritte Weise den Kopfkohl den ganzen Winter über und bis zu Ende des Merzmonats frisch zu erhalten ist folgende: Man machet nemlich Gruben von 4 bis 5 Schuhen Breite, und in der Tiefe von einem und ein halben Schuhe, legt Kohlköpfe mit ihren Blättern darein, ein Haupt dicht an das andere, und dergestalt, daß das obere jeden Hauptes unten zu liegen komme, und nachdem die Grube voll geleget ist, wird die ausgeworfene Erde über die eingelegten Kohlköpfe hergescharret, welche man denn den Winter über, wie man sie nöthig hat, heraus holen kan. Auf einige Zeit und bis gegen Anfang des Winters lassen sich auch die von ihren Strünken abgeschnittene Kohlhäupter, so zum Kochen, zu Salläten, wie auch zu Viehfutter angewendet werden sollen, frisch erhalten, wenn man sie in Gebäuden an truckenen und luftigen Orten, wo sie zugleich für Fröste sicher sind, dergestalt legen will, daß ihr oberer Theil unten, und sie also verkehrt liegen.

§. 488.

Was beym Saamenbau der kleinern Kopfkohlart zu beobachten.

Wer die Meynung hat, von der kleinesten Kopfkohlart, so ich oben die frühzeitige genennet, Saamen anzubauen, der darf die Saat nicht zu der ordentlichen Zeit im Merz und April, wenn anderer Cappussaame gesäet wird, anstellen, muß vielmehr damit verziehen, bis in die Mitte des Maymonats, wovon die Ursache darinnen zu suchen ist, daß, wei-

len diese kleine Kopfkohlart eher vollkommen wird als andere, so würden, wenn wir im Merz gesäet hätten, im Mittel des Augustmonats schon die derbsten und schönsten Häupter aus solcher Saat angebauet und vorhanden seyn, welche aber auch sich nicht lange halten, sondern um ihrer Derbigkeit willen platzen und dadurch verursachen würden, daß wir auf den Herbst nichts zum Saamenbau für künftiges Jahr einzulegen hätten. Säen wir aber den Saamen später und erst im Mittel des Maymonats, so erhalten wir auch später hin fertige Köpfe, welche mithin auf den Herbst, da man Kohlstauden, um Saamen in künftigen Jahre an ihnen zu erbauen, einlegt, noch unzerplatzt und tüchtig sind.

Derjenige hingegen, so den Saamen des kleinen Kopfkohls in einer andern und der Absicht aussäet, daß er frühe Köpfe zum Verspeisen davon haben will, der kan ihn säen, so frühe als es möglich seyn will; er kan ihn schon im Hornunge aufs Mistbeeth säen, oder im Merz und April ins Land.

§. 489.

Angenehme Eigenschaften der kleinesten oder so genannten frühen Kopfkohlart.

Obgleich jemand gegen den Anbau der kleinen Kopfkohlart den Einwand machen könnte, daß es besser sey, eine grössere Art zu bauen, indem deren Köpfe die Töpfe besser ausfülleten; so versichere ich doch, daß dieser Einwand für nichts zu achten: Denn eines theils wird euch früh erlangter Kopfkohl, so ihr ihn verkaufen wollet, viel theurer bezahlet als der spätere, ihr könnet aus einem Schocke früh erlangten

ten Köpfen mehr Geld lösen, als aus 6 Schocken des spätern Kohls, ihr könnet ferner auf ein Beeth oder Acker mehrere Pflanzen der kleinern Art anbringen und setzen, als von der grössern Art; denn weilen er sich nicht so gar weit ausbreitet als die grössere Art, so werden seine Pflanzen auch enger zusammen gesetzt, und man stecket sie um einen und drey viertel Schuhe weit aus einander, was demnach die Grösse der Köpfe nicht giebt, das ersetzet die mehrere Anzahl derer Pflänzen so in einem Beethe sind. Diese kleineste Kohlart wird am liebsten und besten erwählet zu dem Anbau des sogenannten Winterkohls, wovon weiter unten Nachricht sich finden wird. Sie hat ferner den Nutzen, daß so die Pflanzen des Winterkohls, wie in manchen Jahrgängen zu geschehen pfleget, erfrieren sollten, welches aus der Witterung sich bald vermerken lässet, man mit dem Saamen dieser kleinesten Kohlart sich noch helfen und doch frühen Kohl verschaffen kan: Denn so man den im Hornung in ein nicht allzu warmes Mistbeeth säen, die Saat durch Verdecken und Lüften gehörig abwarten, und die daher erlangten Pflanzen bey Ablauf des Aprils, oder auch noch im angehenden May in gutes Land stecken will, so versichere ich, daß man fast eben so frühe, als von dem so genannten Winterkohle, zum Verspeisen fertige Kohlköpfe erhalten wird.

§. 490.

Kompstkraut was es sey und wenn es zu säen.

Wenn der Saame von Cappus oder weissen Kopfkohl späthin im Frühlinge und erst am Ende des

May-

Maymonats gesäet wird, so entstehen daraus, wenn die Pflanzen fortgesetzt werden, Stauden so ihre rechte Vollkommenheit nicht erreichen können, daher nur so genannte kleine Pfuschen zeugen, und diese nennet man Kompstkraut. Kompstkraut ist demnach keine besondere Kohlart, sondern es erwächset aus dem Saamen von weissen Kohl, wenn selbiger späthin gesäet und die Pflanzen hernach noch fortgesetzet werden, es wachsen alsdenn vier fünf und mehrere kleine Köpfgen auf einer Staude, an statt das ein Kopf hätte kommen sollen, und diese kleinen Köpfgen oder vielmehr Ansätze zu selbigen nennet man Pfüschgen; Pfuschen; Pfauschen; Kompstkraut. Dergleichen Kompstkraut entstehet auch wol aus frühen im Merze vorgenommenen Kopfkohlsaaten, wenn man nemlich schlechten Saamen ausgesäet hat, der aus keinen guten vollkommenen Kohlköpfen erwachsen ist, aus solchen schlechten Saamen erwächsen Stauden genug so Pfuschen geben.

§. 491.

Vom rothen Kopfkohle.

Alles was vorhin von der Säenszeit, dem Verpflanzen, dem Einschaffen im Herbste, auch von der Wintererhaltung des weissen Kopfkohls und sonsten von selbigen gesagt ist, solches ist auch von dem rothen Kopfkohl Brassica capitata rubra im Lateinischen benahmet, zu verstehen, und haben sie beyde einerley Anbau und Wintererhaltung; ich finde demnach nur nöthig noch wenige Umstände von selbigen zu erinnern.

§. 492.

Vom Saamenbau des rothen Kopfkohls.

Der Saame von rothen Kopfkohle pflegt nicht einerley Pflanzen auszuwerfen, denn man siehet Stauden und Köpfe davon erwachsen, so nebst der rothen Farbe auch etwas grünes an sich haben, wie der andere, so bloß roth verschiedentlich gefärbt sind, und ferner ganz blutroth. Wer nun den Saamenbau dieses Kohls vorhat, der greift zur Herbstzeit, wenn er Stauden darzu erwählet, nach denen allerröthesten so zugleich feine derbe Köpfe haben, diese leget er zur Ueberwinterung ein, giebt ihnen zu rechter Zeit das Verdeck, setzet sie im folgenden Frühlinge in Weite eines Schuhes aus einander, und weilen es öfters lange währet, ehe der Kopf brechen und das Herz oder Hauptschoß hervor kommen und durchbrechen will, so ist es nöthig, jeden Kopfe etwan vier Wochen nach der Zeit, da man sie gepflanzet hat, oben einen Creuzschnitt zu geben, den Herzstengel dadurch zu lüften und seinen Durchbruch zu befördern. Solcher Schnitt wird, wenn der Stengel davon noch nicht durchbrechen will, einige Zeit darauf nochmalen wiederholet. Wird solches Aufschneiden derer Köpfe im Frühlinge nicht verrichtet, so bleiben ihrer öfters viele sitzen und verdummen, denn diese Kohlart ist nicht so geneigt und fertig zum Aufschiessen in Saamen, als die weisse.

§. 493.

Der Erdfloh strebt dessen Saaten mehr als anderen nach.

Es ist gewiß, daß der Erdfloh denen Saaten des rothen Kopfkohls mehr als andern nachstehe und sie

mit Begierde wegfresse, sind demnach Saaten davon gemacht, so müssen, wenn der Saame aufzukäumen beginnet, die oben gemeldten zu Vertreibung der Erdflöhe dienlichen Mittel fleißig angewendet, oder der Saame in kleine Winkelgärtgen, so in denen Höfen oder zwischen Gebäuden innen liegen, die von Erdflöhen mehrentheils frey sind, gesäet werden.

§. 494.

Wie zu erkennen, ob man mit gekauften Saamen des rothen Kopfkohls, wie auch des Blumenkohls betrogen sey.

Ich habe oben §. 49. die Weise gezeigt, wie man gekauften Kohl und andere Saamen probiren könne, ob sie noch frisch und zum Aufgehen tauglich. Wollet ihr nun solche Probe mit diesen Kohlsaamen vornehmen, so könnet ihr nicht nur selbiges, sondern auch dieses dadurch erfahren, ob man euch ächten rothen Kohlsaamen gegeben habe, denn so dieses ist, so treiben die in dem Läpgen aufkäumende Körner lauter roth gefärbte Käumichen; kommen aber aus denen Körnern gelbe Käumichen hervor so seyd ihr betrogen und habt keinen Saamen des rothen Kopfkohls erhalten. Was der Saame des rothen Kopfkohls hierinnen zeiget und thut, das habe ich auch wahrgenommen, wenn ich Saamen von ächten braunen, oder so genannten Blauenkohle auf solche Weise probiret habe, dessen Körner haben in dem Läpgen gleichfalls roth gefärbte Käumichen ausgetrieben.

§. 495.

Der Erdflohe, ist allen blühenden Kohlstauden schädlich und wie ihm zu wehren.

Es ist der Erdflohe nicht nur ein Wolf und begieriger Fresser derer jungen kaum aufkäumenden Pflanzen zu nennen, er ist auch schädlich grossen schon aufgewachsenen Pflanzen, und sonderlich denen blühenden Kohlstauden; denn er kriechet in ihre Blumen hinein und frisset den Embeyon oder den Ansatz zu dem Saamenschötgen völlig hinweg, also daß solche ausgefressene Blumen hernach gar keinen Saamen geben. Zu Verhütung solchen Unheils nun, ist kein ander Mittel übrig als die Blumen derer Kohlstauden alltäglich vielmalen, sonderlich bey heisser Witterung, mit Wasser zu besprengen, wodurch die Erdflöhe verjagt und abgehalten werden, und solches Besprengen muß so lange geschehen, als die Kohlstauden blühen.

§. 496.

Von Winterkopfkohle.

Der Winterkohl und Sommerkohl entstehen aus einerley Saamen, nehme ich Kopfkohlsaamen und säe ihn früher im Hornung, Merz oder April, so wird der davon angebauete Kopfkohl, Sommerkohl genennet; denn er wächset den Sommer des ersten Jahres über zu seiner Vollkommenheit und ist im Herbst reif und zu gebrauchen. Nehme ich von eben dem Saamen, und säe ihn im Julio um Jacobi oder im angehenden Augustmonate, so wird der davon herrührende Kohl Winterkohl genennet; weilen sein Anbau und Wachsthum gegen und in den Winter

mit verfället, denn die Pflanzen werden vor dem Winter gesteckt, müssen den Winter über im Lande ausdauern, pflegen nicht eher fertige Köpfe zum Verspeisen zu geben, als gegen Ende des Junii im folgenden Jahre. Wenn der gemeine Mann sich über den Anfang der Nutzung vom Winterkohle ausdrucken will, so sagt er, zu Zeiten die Aposteln St. Peter und Paul fiengen an mit Winterkohle zu tractiren, denn deren Gedächtnißtag fället ein auf den 29 Junii. Sommerkohlsköpfe speisen wir also im Herbste und Winter, und Winterkohlköpfe speisen wir zur Sommerzeit. Zweyerley Säenszeiten sind es also nur so einerley Kohlart zweyerley Nahmen geben, und nur die, derer Sachen ganz unerfahren glauben, daß eine besondere Winter- und auch eine besondere Sommerkohlart vorhanden sey.

§. 497.

Welche Kopfkohlart die vorzüglichste zum Winterkohle sey.

Es können zwar alle Arten des Kopfkohlsaamens zum Anbau von Winterkohle gebrauchet werden, als die grosse braunschweigische Art, die beyden Erfurtischen, als die grössere und kleineste Sorte und alle sonstige Kopfkohlarten. Jedoch da man bey dem Anbau vom Winterkohle keine andere als die Absicht hat, im künftigen Jahre recht frühe Köpfe davon zu geniessen; so ist die kleineste erfurtische Art, sonder Streit, die beste hierzu, und billig allen andern, so man sie haben kan, vorzuziehen, denn sie giebt fast drey bis 4 Wochen früher fertige derbe Köpfe als andere und grössere Kopfkohlarten.

§. 498.

§. 498.
Säenszeit des Winterkohls auch die rechte Weise.

Das Ende des Monats Julii und der Anfang des Augustmonats ist die beste Zeit Winterkohl zu säen, in denen 14 Tagen vom 25 Julii oder dem Jacobstage an bis zum 8 Augusti kan man alle Tage Winterkohl säen, jedoch erwählet man lieber, wenn der Saamie vorhanden ist, die erstern, als die letzten solcher Tage zur Saat. Man säet den Saamen nicht gerne auf frisch umgegrabenes Land, weilen die Hitze der jetzigen Jahreszeit bey dem Umgraben die Feuchtigkeiten zu sehr entführet, welches hernach dem guten Aufwachsen des Kohles hinderlich ist. Da es nun anjetzo in denen Gärtens allerley Beethe giebt, so ihre Früchte abgeliefert haben und wieder leer geworden sind, als wo May- oder Frührüben, wo Früherbsen, wo Sommerkopfkohlpflanzen, wo Steckzwiebeln und dergleichen darauf gestanden haben; als dienen dergleichen leer gewordene Beethe vorzüglich den Winterkohlsaamen darauf zu säen. Lasset sie demnach nicht von neuen umgraben, sondern nur von allen dürren Sachen und Unkraute jäten und reinigen; säet sodann den Saamen oben auf und lasset ihn wohl unterharken, so ist er recht gesäet. Die Saat muß in der Folge mit Begiessen wie auch mit Ausjätung des Unkrautes, als welches man gar nicht aufkommen lassen soll, wohl abgewartet werden, so wird es zu rechter Zeit die besten Pflanzen davon geben.

§. 499.

Verpflanzenszeit und Weise.

Gleich nach Michael im Anfange Octobris sind die Pflanzen aus dieser Saat schon so weit gediehen, daß sie fortgesetzet werden können, welches demnach zu veranstalten. Wie weit die Pflanzen aus einander gesetzt seyn wollen, ist vorhin bereits angezeigt; nicht im October alleine, sondern auch noch im November. Um Martini besetzet man noch Beethe mit dergleichen Winterkohlpflanzen, und gerathen die zuletzt gesetzten öfters besser in manchen Jahrgängen, als die zuerst gesetzten. Eine nützliche Weise ist es, auf jedes Plätzgen 3 bis 4 Pflanzen bey einander zu stecken. Denn da nach vergangenen Winter es sich befindet, daß viele Pflanzen hin und wieder sowol verfrieren oder auf andere Weise verderben, zum Theil auch wol zum Saamen aufschiessen, so wird unter den 4 Pflanzen doch noch eine seyn, so gut und tüchtig geblieben ist, einen guten Kohlskopf zu liefern, diese lässet man sodann stehen, und der Platz ist sodann besetzt. Sind alle 3 oder 4 Pflanzen zugleich gut geblieben, so sticht man drey hinweg, damit nur eine ungestöhrt fortwachsen und den Platz bekleiden könne. Eine Winterkohlpflanze die man zur Frühlingszeit an dem Orte, wo sie einmal eingewachsen ist, aushebt und weiter versetzt, wird dadurch in ihren Wachsthum um ein ziemliches aufgehalten. Es taugt demnach nicht viel, die Weise dererjenigen, welche, wenn sie finden, daß alle 3 oder 4 Pflanzen gut geblieben sind, die übrigen, damit sie selbige weiter pflanzen können, ausheben, denn durch das Grübeln wird diejenige Pflanze, welche erwählt ist, daß sie stehen bleiben soll, in ihren Wurzeln auch zu Zeiten etwas loß

gemacht

gemacht und in ihrem guten Wachsthume etwas gehemmet. Besser ist es demnach 2 bis 3 Pflanzen durch das Ausstechen zu verliehren, als die eine, so da stehen bleiben soll, an ihrem geschwinden Aufwachsen zu hindern. Als eine sehr nöthige Sache erinnere ich noch, daß Winterkohlpflanzen, so man zur Herbstzeit pflanzet, so tief gestecket werden müssen, daß davon nichts als die Blätterchen und das Herzgen 2 bis 3 Daumen breit über dem Erdboden zu sehen sind; denn so die Wurzeln solchergestalt fein tief in den Erdboden kommen, so ertragen die Pflanzen auch die Winterkälte desto leichter.

§. 500.
Auf Pflanzenvorrath soll man bedacht seyn.

Wenn zu Zeiten Winter anfallen, die sehr Schneeloß sind und doch grimmige Kälte haben, so pflegt der Winterkohlbau gar sehr Noth zu leiden, alsdenn verfrieret der größte Theil derer im Herbste gesteckten Pflanzen, und ist alsdenn sehr nützlich, wenn man Pflanzen, um die leer gewordenen Beethe damit wieder ausbessern und vollmachen zu können, zu erhalten getrachtet hat. Hierzu ist folgendes ein gar gutes Mittel: Im Herbste habt ihr öfters auf denen Saatbeethen noch einen gar starken Vorrath von Winterkohlpflanzen, so nicht alle haben gesetzt werden können, übrig. Wenn ihr diese auf denen Beethen wo sie gesäet worden, ruhig stehen lassen wollet, würden sie gewiß verfrieren, weilen ihre Wurzeln so flach im Erdboden sitzen. Suchet sie demnach zu erhalten, erwählet allerley Winkel in euren Garten, an Mauren, an Gebäuden, an Zäunen, an Hecken und zwi-

schen selbigen, wo Schutz für denen scharfen Winden sich findet. Hier grabet das Erdreich um, und stecket die Kohlpflanzen, so ihr erhalten wollet, wie vor gemeldet ist, mit ihren Wurzeln fein tief und dergestalt dicke darein, daß jede Pflanze nur etwan zwey Zolle weit von der andern stehe, so erhalten sie sich hier leichter und besser als an ganz freyen Orten. Hat nun der Winter auf euren frey gelegenen Kohlbeethen oft alles leer gemacht, so gehet ihr bey Ablauf des Aprils zu diesen im Schutze liegenden Beethen, hebt die Pflanzen daselbst aus und besetzet eure freyliegende Beethe wieder damit. Sollte diese Vorsicht mit Steckung derer Kohlpflanzen an Orte, so Schutz für rauhen Winden haben, nicht genommen worden seyn, so kan, wenn man im Jenner oder Hornung vermerken sollte, daß die Winterkohlpflanzen verfroren seyn möchten, sich noch helfen, so man gegen Ablauf des Hornungs ein Mistbeeth errichten, und von der oberwehnten kleinesten Kopfkohlart Saamen darauf bestellen will, da denn der gehörige Anbau derer aus dieser Saat herrührenden Pflanzen, dem Winterkohlbau ziemlich nahe kommen wird.

§. 501.

Vom Stillestehen derer Herzsprossen an Kopfkohlpflanzen und was es sey.

Man bemerket zur Frühlingszeit an denen Winterkohlpflanzen nicht selten, daß, ob zwar ihre äussern Blätter Wachsthum und Zunehmen merken lassen, jedennoch der mittlere Herzsproß, woraus der Kopf erwachsen soll, nicht vom Fleck wachsen und schliessen will, und nennet solchen Umstand das Stillestehen

hen derer Herzsprossen. Er äussert sich in manchen Jahrgängen viel, in manchen wenig, und in manchen gar nicht. Gleichwie aber das gemeine Volk, wenn es dergleichen Pflanzen häufig siehet, auf abergläubische Gedanken zu gerathen, und unrechten Ursachen es beyzumessen pflegt, als muß ich ihnen nur sagen, daß daran nichts anders Schuld sey, als ein innerliches Verderben der Pflanze, welches von dem Zernagen einiger in dem Strunke entstandener Würmer oder vielmehr Maden herrühret. Diese innerlich nagenden Moden hindern den Zugang des Saftes zu dem Herzsproß, und solches ist die Ursache, daß kein ordentlicher Kohlskopf aus selbigen erwachsen kan. Die Säfte, welche die Wurzel inzwischen doch von sich treibet, gehen darauf in die Seitensprossen, woraus verschiedene kleine Köpfgen an einer solchen Kohlpflanze entstehen, welche als Pfüschgen oder Kompstkohl sich noch gebrauchen lassen; oder so man den stockenden verderbten Herzsproß und alle Seitenausschläge, bis auf einen einzigen hinweg schneiden will, öfters noch ein einziges gutes derbes Köpfgen an der Staude zu erwachsen pflegt. Ihr sehet demnach die wahre Ursache des sogenannten Stillestehens vom Herzsproß an Kohlpflanzen, und warum nicht aus jeder ein einiger derber Kopf erwachse. Ich habe aus Verlangen die wahre Ursache zu wissen, oft solche Kohlstauden ausreissen und die Strünke zerschneiden lassen, da ich unter dem Herzsproß eine nagende Made gefunden, welche den Mark daselbst abgefressen, also den Zugang des Saftes und mit selbigen den Wachsthum des Sprosses gehindert hatte; in manchen Kohlstrünken habe ich wohl 2 bis 3 solcher nagenden Maden bisweilen gefunden.

§. 502.

Räuber an Kohlpflanzen, was so genennt werde, sind abzumachen.

In manchen Jahrgängen finden sich an denen wachsenden Köhlstauden, ausser dem Herzsproß, auch viel Seitenausschläge, so gleich über denen Blättern am Strunke heraus wachsen wollen, liesse man diese alle fortwachsen, so würde eine vielköpfichte unartige Staude daraus werden, eine Staude, so 12. 16 und mehrere, aber lauter kleine pfuschenhaftige Köpfe zeugete. Solchen vielköpfichten Stauden lässet sie noch helfen, so man die Seitenausschläge sämtlich abschneiden, oder welches besser ist, nur abdrucken will, denn nach deren Abnehmung erhält der stehen bleibende Herzsproß allen Saft, den sie an sich genommen hatten, alleine, giebt mithin noch einen tüchtigen Kopf, zumalen wenn die Abnehmung derer Seitensprossen zeitig, und da sie noch jung sind, geschiehet. Nicht bey dem weissen Winterkohle alleine, sondern auch bey dem Wirsingskohle pflegt sich solcher Umstand zu äussern, es kan aber auch diesen auf gleiche Weise geholfen werden.

§. 503.

Was sind Kohlschälke.

Wenn auf Kohlbeethen, es sey Kopf oder anderer Kohl, sich bisweilen Stauden zeigen, so zwar eine äuserliche Gestalt von Kohle an sich haben, aber zu keiner bekannten Kohlart füglich können gerechnet werden, also daß man von ihnen nicht sagen kan, es ist Kopfkohl, Kohlrabi, Blumen, Savoyer, Wirsing, blauer oder anderer Kohl, so sind solches degenerirte oder aus der Art geschlagene Kohlpflanzen

und werden Kohlschälke benahmet. Kein besserer Gebrauch ist von diesen zu machen, als daß man sie ausziehe und dem Rind oder andern Viehe zur Fütterung darreiche. Kohlschälke wollen zwar auch einige diejenigen Winter Kopfkohlspflanzen nennen, welche jung zur Frühlingszeit gleich in Saamen aufschiessen; denn, sagen sie, diese Pflanzen betriegen uns in unserer Hofnung, wir glaubten gute Kohlköpfe von ihnen zu erlangen, nun schiessen sie so jung in Saamen auf, das sind Schälke!

§. 504.

Letztere Art der Kohlschälke werden nicht verworfen.

Fast in allen Kohlgärten siehet man, daß sie die letztere Art der Kohlschälke, nemlich die Winterkohlpflanzen, so da jung zur Frühlingszeit in Saamen aufschiessen wollen, nicht verwerfen, vielmehr sie behutsam ausheben und auf besondere Beethe in der Weite eines Schuhes aus einander pflanzen und Saamen tragen lassen; denn, sagen sie, obschon dieser Kohlsaame aus keinen derben Kohlkopfe erwächset, so wird er doch guten Kopfkohl künftig geben, wenn er zumalen versendet und in andern Lande angebauet wird.

§. 505.

Ein mukterer Geruch ist nicht allezeit ein Zeichen verdorbenen Kohlsaamens.

Als ich zu einer gewissen Zeit Kopfkohlsaamen verschrieben, wurde ich stutzig, als ich bey Eröfnung des Päcktgens einen multern Geruch bemerkte, ich hielte diesen Saamen für alt, verlegen, verdorben, und

mich für betrogen. Es bewog mich dieses die oben §. 49. beschriebene Saamenprobe mit ihm vorzunehmen, durch diese ersahe ich, daß es der frischeste und beste Saame sey, denn alle und jede Körner hatten gar schön gekäumet, ich vermuthete dahero daß solcher Saame im vorigen Jahre bey seiner Einerndtung zur Fermentation sey eingeleget worden, und davon den stinkenden übeln Geruch erhalten habe, denn dieser entgehet solchen Saamen so geschwinde nicht, er behält ihn über Jahr und Tag, ob er schon an freyen Orten ausgebreitet liegend gehalten wird. Erhaltet ihr demnach dergleichen übel riechenden Saamen, so stellet nur gleich die bemeldte Saamenprobe mit ihm an, durch diese könnet ihr am geschwindesten erfahren, ob der Geruch von dem Ferment, daß ihm gegeben worden, oder von einem Verderben desselben, so durch Aufbehaltung desselbigen an multern Orten herrühren können, enstanden sey.

§. 506.

Wenn der Kohlsaame reife, und wie er aufzunehmen.

Der Augustmonat ist die Zeit so uns reifen Kohlsaamen zu liefern beginnet, in diesem habt Achtung auf die saamentragenden Kohlstauden, und nehmet die Schötgen, wie sie von Tage zu Tage nach und nach reifen, von ihnen auf. Wisset ihr noch nicht eigentlich welche Schote reif zu nennen, so eröfnet nur eine, welche geib und strohfarbig geworden, findet ihr denn braun gefärbten reifen Saamen darinnen, so ist sie gut, ihr könnet demnach alle, so ihr an Farbe und Beschaffenheit gleich sind, auf solchen Tag noch abnehmen, die übrigen grünen aber noch sitzen lassen,

bis

bis sie eben die Farbe erreichen. Der Kohlsaame wird also nicht in einem Tage, sondern nach und nach, wie die Schoten reifen, aufgenommen: Denn gleichwie die Blumen einer Kohlstaude nicht in einen Tage zum Auf- und Abblühen kommen, also kan ja auch unmöglich ihr Saame auf einen Tag zugleich reifen. Saamenschötgen von Kohlstauden sammlet man nicht gerne bey nasser Witterung ein; sondern wenn sie vom Thau oder anderer Nässe trucken sind. Die eingesammleten lässet man an einen lüftigen Orte etwas dürre werden, und reibet oder klopfet alsdenn den Saamen heraus, welcher durch Schwingen von allen Unrath zu reinigen, und in Säckgen nach Aufschreibung des Nahmens und der Jahrzahl aufzubehalten ist. Daß recht reif gewordener Kopfkohlsaame 6 Jahr dauere, solches ist oben §. 47. schon erinnert.

§. 507.
Was Fermentiren der Kohlsaamen sey und warum es vorgenommen werde.

Die vorhin gemeldete Weise der Einsammlung von Kohlsaamen ist zweytens die sicherste und beste, hat aber auch nur statt, an Orten wo der Kohlsaame nicht in allzugrosser Menge erbauet wird; denn wo selbiger um der Handlung willen sehr stark angebauet wird, da würde der Arbeit zu viel werden, so man die reifen Schötgen, einzeln nach und nach ablesen wollte. Hier wird die Einerndtung auf folgende Weise vorgenommen: So bald man vermerket, daß die Saamensprossen auf dem Lande gelb werden, und hin und wieder einige Saamenschötgen aufspringen wollen, mithin der gröſte Theil derer Saa-

menhülsen reif sey, wartet man nicht auf das Maturiren der übrigen, schneidet vielmehr, jedoch bey truckener Witterung, die Saamenstengel an der Erde hinweg, legt sie auf einen Boden in einen grossen runden Haufen auf einander, jedoch dergestalt, daß die Strunkenden auswendig die Saamenschoten aber inwendig zu liegen kommen. Wenn der Haufen solchergestalt zusammen gelegt ist, so wird er etwan die Gestalt eines runden Heuhaufens, wie man diese auf denen Wiesen in der Heuerndte siehet, haben. Den zusammen gelegten Haufen verdeckt man mit Bretern, worzu alte Thüren, Litte und dergleichen gar dienlich sind, damit auch der Haufen sattsam zusammen gedrucket werden möge, sind denen aufgelegten Bretern noch Steine oder andere dergleichen schwere Sachen aufzulegen. In dieser zusammen gelegten und beschwerten Gestalt läßt man den Haufen einige Tage und so lange ruhig liegen, bis er sich anfängt zu erhitzen, so man durch Einstecking einer Hand in den Haufen vermerket, daß er etwan so viele Hitze habe, daß fast Eyer darinnen gar werden könnten, alsdenn ist der Sache genug geschehen, und solches erfolgt wenn die Witterung eben warm ist, zu Zeiten wol in 4 Tagen, ist es aber kühle Witterung wol erst in 5 bis 6 Tagen, der Haufen fängt sodann auch an zu rauchen und vielen Dampf und Gestank von sich zu geben. Er ist demnach sonder Verzug aus einander zu nehmen, dergestalt, daß man einen Saamenstengel nach dem andern von dem seiner bretternen Decke entledigten Haufen herunter nehme, und die Saamenkörner durch Ausschütteln auf ein ausgebreitetes Tuch zu gewinnen suche, welche, wenn man sie schüttelt oder

mit

mit der Hand daran klopft, ganz leichtlich heraus fallen. Der Arbeiter so dieses Ausklopfen verrichtet, soll keine Schuhe anhaben, auch keinen Stock zum Ausklopfen gebrauchen, denn weilen die Körner zu dieser Zeit sehr weich und aufgequollen sind, so möchten deren gar viele durch den Stock entweder zerschlagen oder durch die Schuhe zerquetschet werden; arbeitet er aber barfüßig, so hat es mit dem Zertreten so viel nicht zu sagen. Der solchergestalt ausgeklofte Saame wird sodann an lüftigen Orten, wo keine Sonne darauf scheinen kan, dünne ausgebreitet, und zum wenigsten, welches sehr nothwendig ist, alle Tage einmal umgewendet, denn so solches Umwenden nicht geschiehet, so kan gar leichte eine Art vom Malze daraus werden, das ist, der Saame kan auswachsen und verderben. Ist solcher Saame endlich nach oftmaligen Umwenden ganz dürre und trucken geworden, so wird er vom Staube und allen Unreinigkeiten nochmalen gefeget und zum Gebrauche aufgehaben. Es wird demnach das Fermentiren reifender Kohlsaamen, welches man auch ein Erwärmungsmittel dererselben nennen kan, in keiner andern Absicht vorgenommen, als daß diejenigen Körner, welche ihre rechte Grösse und Vollkommenheit noch nicht haben, selbige dadurch erreichen, mithin sowol vollkommener reif werden, als auch zu einem bessern Ansehen gedeyen sollen.

§. 508.

Das Fermentiren ist gefährlich.

Es ist solch Fermentiren derer Saamen eine gar gefährliche Sache, denn so man die rechte Zeit zum Auseinandernehmen derer Haufen nicht trift, so ist

es

es bisweilen in wenig Stunden geschehen, daß aller in einen Haufen befindliche Saame oder doch wenigstens der beste Theil desselbigen zerplatzt, ausgewachsen und verdorben ist. Wer demnach nicht wohl damit umzugehen weiß, der lasse es lieber unterweges und sammle seinen Saamen auf die vorbeschriebene sehr gute Art, wenn sie an denen Stauden recht reif geworden sind, nach und nach ein, so leidet er keine Gefahr und Schaden. Wer nachläßige Leute zur Aufsicht über fermentirende Saamen bestellet, der ist insgemein betrogen genug, und kan eine ganze Saamenerndte in wenig Stunden vereitelt sehen.

§. 509.
Die Fermentation geschiehet auch mit andern als mit Kohlsaamen.

Bey allen Saamen, welche rund und dem Kohlsaamen an Gestalt ähnlich sind, hat die Fermentation statt, und können die Körner, so bey dem Aberndten noch nicht vollkommen reif sind, dadurch in bessere Beschaffenheit gesetzt werden. Insbesondere siehet man dergleichen Erwärmungsmittel vieler Orten bey der Aberndtung derer zum Oehlschlagen gebräuchlichen Sommer- und Winterrübesaamen Saaten, Napus sylvestris æstivus; Rapistrum arvense folio auriculato acuto zu Latein benahmet, gebrauchen, denn es ist bekannt, daß solcher Rübesaamen zu der Zeit wenn er abgemähet werden muß, allezeit reife und auch noch grüne unreife Schoten bey einander habe. Damit nun die grünen Schoten auch zu sattsamer Vollkommenheit gedeyen mögen, so tragen sie die abgemähete Rübesaat auf ihren Acker in einige grosse Haufen zusammen, und legen sie fein vest in

in'einander, spitzen sie oben gleich den grossen Heuhaufen etwas zu, damit bey etwan einfallenden Regenwetter, die Nässe nicht zu stark hinein dringen könne, da denn eine Erwärmung in denen Haufen entstehet, wodurch die annoch unreifen Schoten und Stengel vollends zur Reifung gebracht werden. Die Plätze, worauf solche Haufen aufgepanset werden, werden zuförderst glatt geschaufelt, und etwas vest getreten. In dieser zusammen gepanseten Gestalt, bleibet die Rübesaat einige Tage und so lange liegen, bis man die Maturation derer grünen Saamenhülsen bemerket, auch befindet daß ein beständiges Wetter zum Dreschen vorhanden sey, welches Ausdreschen des Rübesaamens auch im Felde gleich neben denen Haufen auf ausgebreiteten grossen leinenen Tüchern oder so genannten Planen, auch in deren Ermangelung wol nur auf der blossen Erde, wenn ein Platz gleich einen Tennen darzu glatt geschaufelt, mit Gerstenspreu überdroschen, und dadurch etwas veste gemacht worden ist, geschiehet. Es wird demnach die Fermentation des Rübesaamens und derer Kohl- und Gartensaamen nur mit dem Unterschiede vorgenommen, daß jene im freyen Felde ohne Auflegung von Bretern oder andern Verdeck, diese aber in Gebäuden auf lüftigen Bödens nach Auflegung von Bretern und allerley schweren Sachen geschiehet; ingleichen daß bey jener nicht so viele Hitze als bey dieser in denen Haufen entstehet.

§. 510.

Fermentirte Kohlstengel werden durch das erste Ausschütteln nicht völlig leer.

Ob ihr schon nach obiger Anzeige die fermentirten

Kohlstengel ausgeschüttelt und ausgeklopft habt, so sind sie doch dadurch noch nicht völlig reine von ihren Saamen geworden. Viele Hülsgen werden noch daran sitzen, welche Saamen enthalten, damit nun solcher nicht verlohren gehe, so breitet die von der Fermentation sehr nassen Stengel fein dünne auf einen Boden aus, machet Thüren und Fenster auf, damit die Luft wohl durchstreichen und abtrucknen könne, und so das Abtrucknen vollkommen erfolget ist, so lasset die dürren Stengel mit krummen Stecken wohl ausklopfen, damit der übrige Saame vollends heraus gehe, feget und reiniget diesen vom Staube und andern Unrath, und verwahret ihn zum Gebrauche.

§. 511.

Kohlstengel werden zum zweytenmal zum Fermentiren eingelegt.

Es begiebt sich insgemein, daß, so man fermentirende Kohlhaufen von einander nimmt, nicht alle und jede Saamenstengel so befunden werden, daß sie ihren Saamen fahren lassen wollen. Diese, welche insgemein noch grün sind, haben dennoch nicht genug Fermentirt, oder wie man sich ausdrucken möchte, sie sind noch nicht in ihre Verwesung gegangen, sie werden demnach zurück gelegt, und wenn alles Fermentirte ausgeschüttelt ist, legt man sie wieder zusammen in einen Haufen, bedecket sie mit denen Bretern, legt diesen einige Steine wieder auf, und lässet sie in solcher Gestalt einige Tage noch liegen, so werden sie ebenfalls noch Fermentiren und ihren Saamen hernach gar leichtlich abliefern.

Verrichtungen im Blumengarten.

§. 512.

Vom türkischen Ranunculn.

Der angenehme Ranunculus turcicus dessen gefüllte Blumen von so gar mannigfalter Art sich finden, kan in diesem Monate so gut als vor Winters mit guten Fug noch gelegt werden. Ich muß demnach die häufigen Liebhaber seiner schönen Blumen nur auf die rechten Wege zur Zurichtunge der Beetchen weisen, denn ohne diese ist es nicht möglich seine Blumen in ihrer rechten Pracht zu sehen. Die mehresten fehlen hierinnen und führen hernach ungerechte Klagen, daß sie nichts tüchtiges von Blumen aus seinen gepflanzten Würzelchen, welche einige wegen ihrer Gestalt nur die Kankern nennen, erlangen könnten. Beobachtet demnach nur folgende Weise bey Einrichtung derer Beethe, so wird es an prächtigen Blumen gewiß nicht ermangeln. Aus dem Beethe, worauf ihr Ranunculkanker oder vielmehr Würzelchen pflanzen wollet, muß zuförderst alle Erde einen Fuß tief ausgeworfen werden, alsdenn so leget in den Grund alten verweseten, oder so dieser nicht zu haben ist, fetten neuen Kühmist, auf den Mist bringet eine Lage 4 bis 5 Zoll, oder einer Hand hoch gute durchsiebte Erde, damit das Beeth durch solche aufgeschüttete Erde denen übrigen Gartenbeethen gleich werde, harket es darauf ganz gleich und eben, wie ein gleich stehender Tisch, denn die Ranunculbeethe verlangen keine solche Erhöhung an einer Seite und abhängige Lage als Anemonenbeethe, sondern sie wollen gleich, flach und eben wie ein gleichstehender Tisch geharket

seyn,

seyn, welches zur Ursache hat, daß in solchen Beethen sich die Feuchtigkeiten, so die Ranunculn lieben, besser erhalten. In dergleichen zugerichtetes und geebnetes Beeth pflanzet die Ranunculwürzelchen dergestalt, daß sie 5 Zoll weit von einander und 2 bis 3 Zolle tief zu liegen kommen. Merket ferner, gepflanzte Ranunculwurzeln erleiden und verlangen kein Begiessen eher bis ihre Blumenknospen sich zeigen, wenn sie zumalen im Lande angebauet werden. Wenn nach vergangenen Blühen im angehenden Sommer Laub und Stengel an ihnen gelb und dürre werden wollen, werden sie ausgegraben, in einen Gebäude an einen lüftigen Ort gelegt, wo sie ausser dem Sonnenscheine abtrucknen können, die vollkommen abgetruckneten Wurzeln werden endlich von aller noch anklebender Erde, dürren Stengeln und Blättern vollends gereiniget und in Schachteln bis zur künftigen Pflanzenszeit trucken aufbehalten. Ins Land können Ranunculwürzelchen gepflanzet werden, sowol zur Herbstzeit im November und December, als auch im Merz und angehenden April, welche verschiedene Pflanzenszeiten auch verschiedene nach einander folgende Blühenszeiten wirken. Wer demnach die Blumen von unsern Ranunculis im Frühlinge, als da sie blühen, nicht zugleich und auf einmal haben will, der muß die Würzelchen auch nicht auf einen Tag legen, sondern etwas im Herbste und etwas im Merze oder April, so kommen die Blumen auch früher und später zum Vorschein. Ein besonderer Umstand so bey dem Ranunculbau zu Zeiten vorkömmt, ist der, wenn man siehet, daß alle Blätter bis auf die Blumenknospen, ganz abgefressen werden durch Maden, Raupen und dergleichen Ungeziefer,

geziefer, dessen Ursprung einige bösen Nebeln und Thauen, und andere andern Ursachen beymessen wollen. Gegen solches Uebel ist nun kein besseres Mittel, als das Ungeziefer an und bey denen Pflanzen nach Möglichkeit aufzusuchen und zu vertilgen, das Beeth selbst aber, zur frühen Morgenszeit, da die Pflanzen vom Thau noch naß sind, mit guter Holzasche zu überstreuen, und so man nachhero anmerket, daß die Asche sich verliehren will, das Aufstreuen von Asche zu wiederholen. Man kan auch Ranunculn im September in Töpfe pflanzen, 4 bis 5 Stück in einen Topf, die Erde aber, womit die Töpfe angefüllet werden, muß mit alten verweseten und nicht mit frischen Schaafdünger meliret seyn. Die bepflanzten Töpfe hält man zur Winterzeit in Kammern, oder auch in lüftigen Kellern, auf daß sie für grimmiger Kälte beschirmet seyn mögen. Im Frühlinge aber trägt man sie anfänglich in eine Kammer oder Gartenhauß, wo sie von harten Nachtfröften sicher sind, und der freyen Luft nach und nach gewohnt werden. Gegen Ende des Aprils aber erhalten sie ihren Stand im freyen Garten, so blühen sie ebenfalls gar schön. Jedoch haben die im Gartenbeethen angebaueten Ranunculi für denen in Gartengeschirren wachsenden, sowol was die Vielheit und auch die Schönheit derer Blumen, als auch die Vermehrung in denen Wurzeln betrift, allezeit was Vorzügliches.

§. 513.

Von Anemonen. Etymologie des Wortes auch ihre verschiedene teutsche Benennung.

Das Wort Anemone scheinet hergenommen zu seyn

von dem Griechischen ἄνεμος, der Wind, indem man glaubt, daß die Blumen von Anemonen sich nicht besser eröfneten, als wenn sie vom Winde sattsam beweget würden. Man nennet sie demnach im Deutschen, weilen sie fast die Gestalt von Rosen haben, bald Windrosen; Anemonenrosen; Windblumen, Anemonen;

§. 514.
Beschreibung derer Anemonen, diese haben einige Aehnlichkeit mit Ranunculn.

Anemonen sind ein tuberosisch Gewächs, welches aus kleinen fast schwarz zu nennenden knollhaften Würzelchen erwächset, die einigermassen die Gestalt von Ingwerszähen haben. Ihre krausen Krautblätter haben mit denen von der krausen Petersilie viel ähnliches, und ihr Anbau kommt in denen mehresten Stücken mit dem vom vorbemeldten Ranunculo turcico überein: Denn sie werden entweder in denen Herbstmonaten, welches am besten, oder so man sie nicht eher haben kan, auch noch in diesem Monate ins Land gepflanzet, und, nachdem sie abgeblühet und ihr Laub darauf im Junio dürr und gelb geworden, ausgegraben, von aller Erde, Blättern, Stengeln, wie auch von daran befindlichen faulenden Wesen gesäubert, an lüftigen Orten ausser der Sonne abgetrucknet, und darauf in Schachteln bis zur abermaligen Legenszeit trucken verwahret. Ranunculn und Anemonen kommen ferner darinnen mit einander überein, daß beyder ihre Blumen eine rosenförmige Gestalt haben, wie denn auch die Krautblätter einige Aehnlichkeit bey einigen Sorten zeigen. Ranunculn und Anemonen sind beyderseits endlich niedrige

Gewächse, so mit Kraute und Blumen sich kaum einer starken Spannen hoch aus dem Erdboden erheben; nur die Wurzeln beyder sind ganz unterschiedener Gestalt.

§. 515.

Verschiedene Sorten derer Anemonen.

Anemonen werden denen schönsten Blumen derer Lustgärten beygezählet. Man hat von ihnen sowol gefüllte als einfache Sorten, auch sowol ein- als zweyfarbige Blumen. Die Farben so man bey ihnen antrift, sind sowol die rothen, als hochroth, carmesin roth, fleischfarb roth, heller und dunkeler purpur roth; ferner die weisse, grüne, und finden sich auch einige Sorten so gelbe Bödens haben. Die Verzeichnisse derer Blumenhändler aus Deutschland, Holl- und Engelland zeigen derer Sorten dieser Blumen gar viele an, welche alle aber nur nach der Lage derer Farben, so ihre Blumen zeigen, sich von einander unterscheiden. Sie benennen jede Sorte mit einen besondern Nahmen, und finde ich deren in einen gewissen Catalogo über etliche und siebenzig Sorten angezeiget, wobey die Preisse, was das Würzelchen von jeder Sorte gelten soll, die zum Theil ziemlich hoch stehen, zugleich angemerket sind.

§. 516.

Ranunculn und Anemonen sollen einander nicht leiden.

Man hält dafür, daß der Ranunculus turcicus, von dem ich vorhin gehandelt, und unsere Anemonen eine Widerwärtigkeit zwischen einander hätten, und beruft sich diesfalls auf die Erfahrung. Ein gewisser

grosser Kenner des Gartenbaues drücket sich darüber folgendermassen aus: Die Ranunculi sind denen Anemonen gar sehr zuwider, weilen sie deren hitzige und brennende Natur nicht vertragen können, deswegen muß man sie weit von einander setzen, so ferne sie sollen Blumen bringen. Vermeidet demnach Ranunculn sowol als Anemonen, es sey im Lande oder in Gartengeschirren, neben einander zu pflanzen.

§. 517.

Anbau derer Anemonen.

Zu Anemonenwürzelchen erwählet man Beethe, so einigen Schutz für denen kalten Norwinden haben, worzu die an einer Mauer oder Planke gelegenen, insgemein die besten sind. Diese Beethe sollen gute zubereitete Erde haben, jedoch nicht gemistet seyn; denn wo die Anemonenwurzeln Mist finden, so faulen sie gerne an. Die Beethe sollen so gegraben und zugerichtet seyn, daß sie etwas schief oder bergich aussehen, das ist, sie sollen an der nördlichen oder hintern Seite etwas höher als an der vördern oder mittägigen seyn, damit das Regenwasser sich fein abziehen könne; und hierinnen unterscheidet sich hauptsächlich die Einrichtung eines Anemonenbeethes von einem Ranunculbeethe, welches, wie ich vorhin erwehnet, horizontal und flach gleich einem gerade stehendem Tische anzulegen ist, damit der Regen sich wohl einziehen könne, welches die Ranunculn gerne haben, die Anemonen aber nicht. Das Anemonenbeeth soll eine wohl durchsiebte mollichte Erde haben, in diese pflanzet man die Anemonenwürzelchen nur 2 Zoll tief und 5 Zoll weit von einander, alles nach geraden Linien, welche vor dem Legen auf dem zugerichte-

richteten Beethe abgezeichnet werden können. Ich habe vorhin gesagt, die Erde des Anemonenbeethes soll mollicht seyn, worunter ich verstehe, daß sie mit Weyden- oder anderer guter Holzerde, auch mit etwas klaren Bachsande versetzt und davon etwas lucker und leicht gemacht sey. Die beste Zeit Anemonenwürzelchen zu pflanzen sind zwar die Herbstmonate, und sonderlich das Ende Septembris. In manchen, ja ich möchte wohl sagen in denen allermehresten Jahrgängen trift man es am allerbesten, so man diese Würzelchen im Christmonate leget; denn die in solchem Monate gepflanzten sind am allersichersten gegen die Gefährlichkeiten des Winters, weilen sie fein ruhig den Winter über unter der Erde liegen bleiben, und nicht eher ausschlagen als im folgenden Frühlinge: Sie schlafen gleichsam den Winter über, sie ruhen aber zu ihrem Vortheile und Erhaltung. Es kan nicht schaden ein im December bepflanztes Anemonenbeeth mit Mooß, Baumlaube, Erbsenstroh, langen Rockenstroh (welche beyde letztere Arten aber fein reine ausgedroschen seyn müssen, damit die Mäuse nicht darnach gehen und sich einnisteln) etwan einer Handspannen hoch zu verdecken, und damit grosse Sturmwinde, solches Verdeck nicht wieder abräumen, solches mit etwas Reißholz zu belegen und dieses mit einigen aufgelegten Scheithölzern zu beschweren, so sind die Anemonen sicher wenn schneelose Witterung und bey selbiger eine allzugrimmige Winterkälte anfallen sollte. Das Verdeck wird im folgenden Merzmonate, wenn aller Winterfrost aus der Erde vergangen ist, wieder vom Beethe hinweg geschaffet. Eben der Christmonat ist auch der bequem-

ste und schönste zum Pflanzen, derer vorher angezeigten türkischen Ranunculn.

§. 518.

Nöthige Vorsicht beym Pflanzen derer Anemonen.

Da die sogenannten Augen derer Anemonenwurzeln, oder die Fleckgen, wo die Käumen heraus wachsen müssen, etwas beschwerlich zu erkennen sind, so kan leichtlich ein starker Fehler beym Pflanzen von Anemonenwurzeln begangen werden, so man die Käumseite unten, und die Wurzelseite oben legt, denn so dieses geschiehet, so verfaulen die Anemonen, und diejenigen so mit dem Anbau dieser Blumen noch nicht recht bekannt sind, wissen nicht einmal woran es liege. Sehet demnach mit Fleiß dahin, welches die obere oder untere Seite einer zu pflanzenden Anemonenwurzel sey und legt sie recht, so entgehet ihr der Gefahr des Verfaulens.

§. 519.

Wie die Anemonen vermehret werden.

Anemonen zu vermehren hat man zweyerley Wege, als erstlich durch ihren Saamen, und durch Abnehmung junger Absetzlinge von alten Wurzeln, welche geschiehet im Junio, wenn man sie ausgräbt. Wir wollen zuvörderst die Vermehrung so durch den Saamen geschiehet, in Betracht nehmen. Weme daran gelegen ist neue Arten von Anemonen zu erlangen, der wird gewiß den Anbau des Anemonensaamens nicht aus der Acht lassen, denn aus dem Saamen entspringen allerley neue Arten. Anemonensaamen gewinnet man nicht von gefüllten Blumen

men sondern von denen einfachen, ich habe wenigstens noch nie einigen Saamen an gefüllten Blumen entdecken können. Wenn ihr recht schöne neue Sorten aus Anemonensaamen verlanget, so ist der Saame dererjenigen einfachen Anemonenblumen, die da einen feinen grossen Becher aus wohlgestalteten Blättern bauen, und dabey glänzende dem Atlas oder andern seidenen Zeugen sich vergleichende Farben haben, andern vorzuziehen. Hat die Blume dabey eine angenehme Mischung aus verschiedenen Farben, so ist die Hofnung, was schönes aus ihren Saamen zu erlangen, noch grösser. Bezeichnet demnach dergleichen Blumen zur Blühenszeit besonders, und erwählet ihren Saamen zur Aussaat. Es ist der Anemonensaame von einer wollichten Beschaffenheit, weswegen er von denen Winden gar leichtlich davon geführet wird. Es haben demnach diejenigen, so ihnen gewinnen wollen, fleißige Aufsicht zu der Zeit, wenn er reifet, nöthig. Er soll nicht eher abgenommen werden bis er vollkommen geworden, welches daran zu erkennen, wenn der obere Theil oder der Kopf des Saamenstengels lose wird, und den Saamen fahren zu lassen sich anschicket, alsdenn schneidet den Stengel nur ab und leget ihn in eine Schachtel zum Abtrucknen, so habt ihr den Saamen ins Sichere gebracht.

Es ist der Saame wegen der Beschaffenheit, die man fiedericht oder wollenhaft nennen könnte, etwas beschwerlich zu säen, hänget sich sehr zusammen und fället bey dem Ausstreuen gerne klümperweise aufs Land. Solches nun zu verhindern und ihn zum Aussäen geschickt zu machen, reiben ihn einige zuvörderst mit truckenen zarten Sande oder auch mit truckener

Erde etwas ab, wodurch sich das wollichte Wesen von denen Körnern ziemlich absondert, und der Saame sich hernach ordentlicher säen lässet. Ob aber solches Abreiben schon geschehen ist, so pflegt er doch noch etwas aneinander hangend und klümperweise aufs Land zu fallen, denn es lässet sich nicht alles wollichte Wesen von denen Saamenkörnern so gar genau abbringen. Solches nun zu verbessern und ihn fein ordentlich auf dem Beethe auszutheilen, bedienet man sich einer Haarbürste, mittelst deren der auf dem Beethe klümperweise liegende Saame sich vollends auseinander ziehen, und gleich austheilen lässet.

Dem also gesäeten und mit der Bürste gleich gezogenen Saamen giebt man darauf eines halben Zolles hoch Bedeckung von einer leicht zubereiteten Erde, welche mit etwas Holzerde und zarten Sande vermischet ist, auch einigen Zusatz von recht verfaulten durchsiebten Miste haben darf.

Die beste Säenszeit dieses Saamens fället in den Augustmonat, denn es ist die beste Weise ihn sogleich frisch und ehe er lange lieget, weg zu säen.

Dem also gesäeten und mit Erde gedeckten Saamen, ist noch ein ferneres Verdeck gegen die ausziehenden Sonnenstrahlen nöthig, sonderlich so man in der heissen Zeit des Augustmonats, oder im angehenden September gesäet hat. Ueberlegt demnach euer besäetes Beetchen ferner mit langen Rockenstroh eines halben Zolles dick, und so diese Strohdecke gemacht ist, so verrichtet das Begiessen mittelst eines Sprengkruges und zwar zum erstenmal etwas stark, unter dem Strohe wird sich denn solche Feuchtigkeit gar schön erhalten, und der Saame aufquellen. Drey Wochen nach dem Tage des Säens wird das Stroh-

ver-

verdeck von dem Beethe wieder abgenommen, und alsdenn wird der Saame entweder schon aufgekäumet seyn, oder doch balde hervor brechen. Andere säen solchen Saamen auch wol im Christmonate, oder im Jenner in Kästen, die mit leichter wohl zubereiteter Erde angefüllet sind. Stellen die besäeten Geschirre in lüftige Keller oder temperirte Kammern und erwarten das Aufkäumen des Saamens im folgenden Frühlinge, da sie die besäeten Kasten in freyen Garten bringen. Kan man zu Anemonensaamen nicht eher gelangen als in diesem Monate, lässet er sich in Kästen auch noch gar füglich säen; jedoch hat man sein Augenmerk bey solcher Saat hauptsächlich dahin zu richten, daß die Saat immer feucht erhalten, und der aufschiessende Saame durch Truckenheit am Wurzelschlagen nicht gehindert werden möge.

Anemonenpflänzgen, so man aus Saamen erlanget hat, geben in dem ersten Jahre Würzelchen kaum so groß als eine Erbse. Man lässet sie in dem Beethe oder Kasten, worein sie gesäet werden, bis in dem ersten Sommer ihr Kraut verwelket, alsdenn gräbt man sie mit Behutsamkeit, daß keine verletzet werde, aus, legt sie zum Abtrucknen an einen lüftigen Ort und pflanzet sie nach erfolgten Abtrucknen, zur rechten Zeit im Herbste wieder. Ihre kleine Beschaffenheit verursacht, daß zu Zeiten eine übersehen wird und in dem Beethe liegen bleibt; wer sie nun recht reine heraus haben will, dem rathe ich die Erde des Beetchens durch ein Sieb zu treiben, welches so enge ist, daß keine Erbse durchfallen kan, so wird es nicht leicht möglich seyn, daß der Aufmerksamkeit desjenigen, der diese kleinen Würzelchen aufsuchet, eines ent-

wischen sollte. Bey fleißiger Abwartung, da man solche kleinen Würzelchen alle Sommer ausnimmt in einen derer Herbstmonate aber wieder pflanzet, wird man sie im dritten Jahre blühend haben. Bis hieher die Vermehrung der Ranunculn durch den Saamen.

Wer aber alte Ranunculn hat, und solche durch ihre Absetzlinge vermehren will, der muß es thun zu der Zeit wenn die Anemonen ausgegraben werden, er muß die Absetzlinge abnehmen, wenn die Wurzel noch feuchte ist, ich widerrathe gar zu viel abzubrechen, weilen sonsten das künftige Blühen der Mutterwurzel dadurch behindert wird.

Ein besonderer Casus der mir und andern ehemals begegnet ist der, daß man die schönsten, gefüllten Anemonensorten zu Zeiten einfach blühen siehet, wovon keine andere Ursache erfindlich ist, als die harten Frühlingsfröste und die scharfen Lüfte so sich im angehenden April äussern, diese verderben das Inwendige der Blume, und machen daß verdorbene und gleichsam einfach aussehende Blumen zum Vorschein kommen; solches zu verhindern, gebt denen Blumen knospentreibenden Anemonen zur Nachtzeit einiges Verdeck. Es verfalle demnach niemand, der gefüllte Anemonen gekauft hat, und siehet sie hernach einfach blühen, so fort auf den Wahn, daß er betrogen sey, denn es kan einer derer gemeldten Witterungsumstände an dem einfachen Blühen schuld seyn.

Die Blühenszeit derer in denen Herbstmonaten ins Land gepflanzten Anemonen, verfällt in den May, bey Jahrgängen, so frühe warme Witterung haben, ist sie auch wol schon im April vorhanden.

Ob zwar die Anemonen die Kälte unserer gewöhnlichen Winter, wenn zumalen viel Schnee liegt, vollkommen ertragen, und daher sonder Bedenken zur Herbstzeit und am sichersten im Christmonate ins Land gepflanzet werden können, im Lande auch viel mehrere Blumen geben, und sich zugleich in denen Wurzeln reichlicher vermehren, als wenn sie in Kästen und Gartentöpfen angebauet werden; so lässet doch die Zärtlichkeit gegen dieses Gewächs, bey vielen und zumalen denen angehenden Blumisten nicht zu, solches im Herbste ins Land zu pflanzen und ihrer Meynung nach der Gefahr des Winters bloßzustellen. Diesen muß ich zu ihrem Troste sagen, daß sie Anemonenwürzelchen im Januario, Februario, im Merz und April in Gartentöpfe und Kasten setzen können, die Geschirre sollen nur mit guter wohl zugerichteter Erde angefüllet seyn, und damit sie einen Begriff haben, wie viel in ein Geschirre gehöre, so muß ich ihnen auch sagen, daß der größten Anemonenwurzeln nicht mehrere als 3 Stück in einen Nelkentopf der so groß ist, daß er ohngefehr einen Huthskopf voll Erde fasset, gehören. Sind es kleinere Wurzeln, können sie wohl 4 bis 5 Stück in einen solchen Topf pflanzen. Nach diesem Verhältnisse werden sie ermessen können, wie viel in einen Kasten, nachdem er groß oder kleine ist, sich pflanzen lasse. Haben sie im Jenner oder im Hornunge Gartengeschirre, mit solchen Wurzeln bepflanzet, werden die Geschirre in temperirten Zimmern gehalten, und zwar hinter denen Fenstern, damit die aufwachsenden Pflanzen sich nicht vergeilen, sondern fein gesund wachsen mögen. Wegen des Begiessens finde ich zu erinnern, das gleich nach dem Pflanzen ein guter Guß vom temperirten

Wasser nöthig sey, damit die Erde und Wurzeln sich mit einander verbinden, vest an einander setzen, die Wurzeln auch aufquellen können, nachhero aber muß das Begiessen nur sehr sparsam verrichtet werden. Hat man z. E. im Jenner gepflanzet, so währet es bisweilen bis in den Merz ehe ein fernerer Guß nöthig ist; man begiesset nicht eher bis die Erde in denen Geschirren oben her etwas trucken werden will. Die im Jenner und Hornunge bepflanzten Anemonengeschirre, werden endlich nach vergangener Winterkälte gegen Ende des Merzmonats in den Garten geschaft, jedoch anfänglich an solche Orte gestellet, wo sie zwar der freyen Luft und des Sonnenscheins geniessen, jedoch unter einen Verdeck für denen noch kommenden Nachtfrösten vollkommen sicher erachtet werden, so werden sie im April und May gar schöne Blumen zeigen.

Wer im April und May noch Anemonen in Gartengeschirre pflanzet, um später hin Blumen davon zu haben, der muß die Geschirre halten, an solchen Orten des Gartens, wo sie nur die Vormittages Sonne haben.

Ich habe vorhin schon gesagt, daß Anemonen drey bis vier Wochen nach ihren Abblühen, ausgenommen, abgetrucknet und bis zur künftigen Pflanzenszeit in Schachteln trucken verwahret seyn wollen. Ich finde demnach nur noch nöthig einen einzigen dabey vorkommenden Umstand, der für diejenigen so ihn nicht wissen, von gefährlichen Folgen seyn kan, zu erwehnen, es schweigen davon alle bekannte Gartenbücher, und theile ihn also hier um desto lieber mit: Es findet sich nemlich an denen mehresten dieser Wurzeln, zumalen in nassen Jahren, etwas Faulendes,

dieses

dieses nun muß bey dem Ausnehmen, weilen die Wurzeln noch frisch, weich und feucht sind, mit Fleiß abgesondert und bis auf das Gesunde ausgeschnitten werden; geschiehet solches Ausputzen nicht, so gehet die Fäulniß, wenn die Anemonenwurzeln künftig wieder gepflanzet werden, weiter, wovon mithin die ganze Wurzel verdirbt. Es kan jemand, so diesen Umstand des so nöthigen Abreinigens der faulenden Flecke nicht weiß, seinen ganzen Anemonenvorrath in einem Jahre verliehren, ohne die Ursach zu wissen, woher solches rühret, und kan die Ursache des Verfaulens ganz unrechten Dingen beymessen. Es dürfte mancher dafür halten, daß das Ausputzen derer faulenden Flecke deswegen unnöthig sey, weilen doch die Anemonen abgetrucknet würden, und eine geraume Zeit trucken lägen, durch das Truckenmachen würden die faulenden Flecke schon von sich selbst ausheilen; ich sage aber aus Erfahrung, daß die Fäulniß weiter um sich greife, wo der faulende Fleck nicht ausgeputzt wird.

§. 520.

Von weissen und rothen Winterzwiebeln.

Derer Zwiebeln, welche zur Speise gebraucht werden, giebt es verschiedene Gattungen, als erstlich rothe und auch weisse Sommerzwiebeln, und auch rothe wie auch weisse Winterzwiebeln; wir wollen den Anbau derer letztern zuvörderst betrachten. Winterzwiebeln werden von denen Kräuterbeschreibern und sonderlich von Johanne Bauhino, Cepæ oblongæ, die länglichten Zwiebeln, ihrer Gestalt wegen, umschrieben, denn sie zeugen nicht runde sondern länglichte

lichte Zwiebeln, welche in der Erde nicht viel dicker als an ihren Hälsen wachsen, durch welche Gestalt sie hauptsächlich von Sommerzwiebeln unterschieden werden können. Der Nahme der Winterzwiebeln ist ihnen deswegen gegeben, um dadurch anzuzeigen, daß sie von keiner Winterkälte verderben, also nach und nach im Herbste, Winter und angehenden Frühlinge auf denen Beethen ausgegraben, und frisch verbrauchet werden können.

Derer Winterzwiebeln giebt es zweyerley Sorten, als eine welche roth gefärbt ist, Cepa oblonga rubra, und eine weisse Cepa oblonga alba benahmet, unter welchen der weissen Sorte, der Vorzug eingeräumet werden will.

§. 521.

Anbau derer Winterzwiebeln.

Die Säenszeit derer Winterzwiebeln verfället in diesen Monat, und säet man den Saamen nicht gerne eher als um die Mitte des Aprils. Wird der Saame auf frisch gegrabene Beethe gesäet, muß er nach gehörigen Unterharken alsofort Fuß für Fuß eingetreten werden; denn wo dieses nicht geschiehet und er lucker hohl und leichte in der Erde liegt, so gehet wenig davon auf. Besehet diesfalls oben unsern §. 52. welcher auch meldet, wie man ihn säen müsse, wenn die Beethe im vergangenen Herbste sind gegraben und zur Saat zubereitet worden.

§. 522.

Winterzwiebeln wollen versetzt seyn und wie?

Wenn das Saatbeeth vom Unkraute fleißig reine gehalten worden ist, so werden die jungen Winter-

zwiebel-

zwiebelpflanzen im Junio gegen den Tag Johannis baptistæ schon Stärke genug haben, um weiter gesetzt werden zu können, welches nicht zu versäumen. Die beste Zeit darzu, sind die 14 Tage vom 10 Junii bis zu dem Tage Johannis des Täufers. Die Beethe, worauf die jungen Winterzwiebeln gesetzt werden sollen, sind durch Umgraben wohl zuzubereiten, und in selbige nach geraden Linien Löcher, mittelst des Pflanzholzes in eines Schuhes Weite von einander zu machen, in deren jedes drey bis viere zusammen gefassete Zwiebelpflänzgen gesteckt werden. Vor dem Stecken wird denen jungen Zwiebelchen die Wurzel, wie auch die so genannten Schlotten oder das Kraut ein wenig abgestutzt, und die gepflanzten werden sogleich begossen, welches zu ihrer Erhaltung und zu guter Anwurzelung dienet. Die bepflanzten Beethe werden in der Folge, mittelst der Hacke vom Unkraute wohl reine gehalten, welches den guten Wachsthum derer Zwiebeln besonders befördert.

§. 523.
Eigenschaften und Gebrauch von Winterzwiebeln.

Es bleiben diese Zwiebeln den ganzen Winter über im Lande ohne Verdeckung stehen, und dienen sonderlich wohl im Herbste, im Winter und im Frühlinge bis in den May, die Tafeln mit frischen grünen Zwiebeln, daher versorgen zu können. Im Anfange des Mayes fangen diese Zwiebeln endlich an, nach und nach in Saamenstengel aufzuschiessen, und alsdenn höret ihr Gebrauch in der Küche auf, denn was einen Saamenstengel getrieben, das verliehret dadurch seinen guten Geschmack, und wird hart. Bey

dem Wachsthum dieser Zwiebeln nimmt man wahr, daß viele Nebensprösgen an ihnen aufwachsen. Wo man demnach, wie ich vorhin gemeldet, drey bis 4 Zwiebelchen in ein Loch gestecket hat, da findet sich, wenn es zur Winter- oder Frühlingszeit ausgegraben wird, ein Bündel Zwiebeln, so eine ganze Hand ausfüllet, bey einander. Es sind demnach diese Winterzwiebeln gar fruchtbar, und nützlich; und diejenigen so frische grüne Zwiebeln an ihren Speisen zur Winter- und Frühlingszeit lieben, werden deren Anbau gewiß nicht unterlassen.

§. 524.

Vom Saamenbau der Winterzwiebeln.

Der Saamenbau von Winterzwiebeln geschiehet sonder Schwierigkeit. Denn so man ein Theil derer im Lande durchwinterten Zwiebeln im Frühlinge ruhig stehen lässet, so treiben sie im May ihre Saamenstengel und geben zur rechten Zeit den schönsten reifen Saamen; wobey jedoch dahin zu sehen ist, daß man die Zwiebeln aufwachsen lasse an solchen Orten, welche nicht schattig, sondern recht frey und sonnenreich liegen. Denn an recht frey und sonnenreich gelegenen Orten giebt es allezeit bessern Saamen als an schattigen Orten. Bey dem Saamenbau trägt sich in manchen Jahren der Unstern zu, daß die Saamen tragenden Zwiebeln von einem Mehlthau betroffen werden, und alsdenn erhält man nicht nur wenigen, sondern auch kleinen geringen und schlechten Saamen, welcher verderbte Saame auch nicht über ein Jahr dauert.

§. 525.
Von dem Alter, auch dem Unterschiede zwischen Sommer- und Winterzwiebelsaamen.

Daß guter Winterzwiebelsaame nicht über 2 Jahre sich erhalte und zum Aufgehen gut bleibe, solches ist oben §. 47. schon angezeiget. Der Unterschied aber, so der äusserlichen Gestalt nach zwischen Sommer- und Winterzwiebelsaamen sich findet, ist lediglich darinnen zu suchen, daß der von Winterzwiebeln etwas grösser und vollkommener ist, als der Sommerzwiebelsaame. Wer demnach diese beyderley Saamen ihrer äusserlichen Gestalt nach erkennen und unterscheiden will, der muß mit beyderley auch schon etwas bekannt seyn, und sie gegen einander gesehen haben, sonst kan man ihn leichtlich den Saamen von Sommerzwiebeln, für Winterzwiebelsaamen verkaufen.

§. 526.
Nöthige Aufsicht im Frühlinge bey Erwählung der Saamenzwiebeln.

Es finden sich einige so die weissen Winterzwiebeln mehr lieben als die rothen; wenn nun diese ihren Zweck, lauter weisser Winterzwiebeln Saamen zu erlangen, erreichen wollen, so haben sie zur Frühlingszeit dahin zu sehen, daß sie keine rothe, welche sonderlich unten an und in der Erde von denen weissen sich gar leichte unterscheiden lassen, zum Saamen aufschiessen lassen. Sie graben demnach die rothen zum Gebrauch für die Küche aus, und lassen die weissen alleine Saamen tragen; und dieser Vor-

sicht ungeachtet, wird aus denen Saaten solchen Saamens doch wieder etwas roth gefärbtes Zwiebelwerk sich anfinden. Ich muß bekennen, daß ich zwischen dem Geschmacke von rothen und weissen Winterzwiebeln, wenn beyderseits in guten fruchtbaren Lande gebauet werden, keinen Unterschied bemerke; halte demnach den Vorzug so weissen Winterzwiebeln vor denen rothen eingeräumet werden will, nur für etwas eingebildetes, welchen inzwischen doch diejenigen gerne nachgehen, so die Märkte mit Küchengewächs bauen, weilen die weissen aus falscher Einbildung, von vielen lieber gekaufet werden als die rothen Winterzwiebeln.

§. 527.

Von denen so genannten Johanniszwiebeln und ihren Wintergebrauch.

Denen Zwiebelfressern, oder vielmehr Liebhabern frischer grüner Zwiebeln zur Winter und Frühlingszeit, welche zu guten Winterzwiebelsaamen nicht gelangen können, muß ich zu ihrem Troste noch sagen, wie sie auch Sommerzwiebelsaamen, zu Erreichung ihrer Absichten anwenden können. Sie säen nemlich selbigen, es sey von der rothen oder weissen Sommerart, welches gleich gut, im Junio um den Tag Johannis des Täufers, und ist die Zeit zwischen dem 10 und 24 Junii besonders bequem dazu. Sie nennen solche Sommerzwiebelsaat von ihrer Säenszeit Johanniszwiebeln, und haben bey ablaufenden Winter, und im Frühlinge den schönsten Genuß grüner Zwiebeln davon auf ihren Tafeln.

§. 528.
Was Johannis und alle andere Zwiebeln für Land erfodern.

Gleichwie alle Zwiebelarten kein frisch gedüngtes, sondern ein solches Land erfodern, welches nach der Düngung schon ein auch wol zwey Jahre gebrauchet worden, und allerley Kohlsorten getragen, jedoch noch etwas Besserung in sich hat, als ist ein solches auch zu denen Johanniszwiebeln erfoderlich.

§. 529.
Wie Johanniszwiebeln zu säen, auch Abwartung der Saat.

Johanniszwiebeln, wollen gesäet seyn, auf frisch gegrabenes Land, jedoch genau nach der Vorschrift unseres obigen §. 52. denn wo der Saame nicht eingetreten wird, so gehet entweder gar nichts, oder sehr wenig davon auf. Die ganze Abwartung so ihnen übrigens angedeyen muß, bestehet darinne, daß sie durchs Jäten vom Unkraute beständig reine gehalten werden; den Winter über bleiben sie im Lande frey und unverdeckt stehen, und nach vergangenen Winter gräbt man sie zum Gebrauche für die Küche nach und nach aus. Es dürfte mancher diesen Sommerzwiebeln nicht zutrauen, daß sie den Winter im freyen Lande gut bleiben würden, der da weiß das trucken gemachte Sommerzwiebeln auf denen Kammern, wo man sie den Winter über gegen den Frost zu verwahren pflegt, von dessen Empfindung verderben; allein die Erfahrung lehret, daß diese Sommerzwiebeln, welche Johanniszwiebeln genennet werden, die Winterkälte im Lande stehend, vollkommenst ertragen, denn sie erreichen den Winter ehe ihre größte

Vollkommenheit da ist, und mögen in diesem Zustande wol dauerhafter seyn, als nachdem sie vollkommen reif geworden sind.

§. 530.

Wie die leer gemachten Beethe von Johanniszwiebeln ferner zu nutzen.

Sobald die Beethe derer Johanniszwiebeln im Frühlinge leer gemacht sind, können sie gedünget und mit allerley Pflanzenwerk aus denen Mistbeethen, wohin ich rechne den Sellerie, und einige Kohlsorten, als Kohlrabi, Blumenkohl und andere wieder bestecket werden; sie können auch gebrauchet werden, Gurkenkernen darauf zu bestellen, oder Lactuckensallat darauf zu säen: In einem nutzbaren Küchengarten muß billig kein Beeth lange leer liegen bleiben.

§. 531.

Von Porre und dessen verschiedenen Benahmung.

Noch eines nützlichen Zwiebelgeschlechts, welches nicht nach geschehenen Abtrucknen, sondern gleich denen vorhin gemeldeten, so bald als es aus der Erde genommen, genutzet, gekochet und gespeiset wird, denen vorhin erwehnten auch darinnen ähnlich, daß seine Nutzung und Gebrauch in der Küche, in den späten Herbst, in den Winter und in folgenden Frühlinge bis in den May vorhanden ist, muß ich noch erwehnen, es ist solches der nützliche Porre, welcher im Lateinischen bald Porrum hispanicum; Porrum gallicum; Porrum romanum; im Französischen Porreaux; im Deutschen der spanische Lauch; der italiänische Lauch; der französische Lauch; der Asch- oder

Topflauch, weilen seine starken Zwiebeln, die Kochtöpfe fein ausfüllen, am allergemeinsten aber und fast überall der Porre genennt wird. Seine Säenszeit verfället am gemeinesten in diesem Monat.

§. 532.

Vom Porre giebt es zwey Sorten.

Der Porre wird eingetheilet in Sommer- und Winterporre, wovon der ganze Unterscheid darinnen zu suchen ist, daß der Sommerporre weichlich, also daß seine Pflanzen zur Winterzeit im Lande leichtlich zu Schande frieren und verderben, der Winterporre hingegen dauerhafter ist also, daß seine im freyen Lande wachsenden Pflanzen von gar keiner Winterkälte Schaden leiden. Ferner, der Winterporre treibt stärkere Zwiebeln als der Sommerporre. Wenn Winterporrepflanzen im fruchtbaren wohl gemisteten Lande angebauet, eines Schuhes weit auseinander gepflanzet, auch mit Vertilgung des Unkrauts wohl abgewartet werden, so erhält man davon Bollen von eines Armes Dicke, wo hingegen der Sommerporre zwar kleinere Zwiebeln giebet, aber desto längere Hälse ansetzt.

§. 533.

Die Säenszeit des Porre.

Der Sommer sowol als Winterporresaame, haben einerley Säenszeit, man bauet sie auch sowol in Mistbeethen, als im freyen Lande an. In Mistbeethe säet man ihn, bald im angehenden Merze; wer ihn aber ins Land säen will, der verrichtet es nicht eher als im April. Er kan es auch noch thun im angehenden May, und muß derjenige so den Saamen ins

Land säet, die Vorschriften unsers §. 52. bey dem Säen wohl in Acht nehmen.

§. 534.

Verpflanzenszeit und Weise.

Im Junio wenn die Porresaaten Pflanzen erlanget haben, die zum Versetzen stark genug sind, wird diese Arbeit vorgenommen: Man setzet die Pflänzgen in wohl gegrabene Beethe; sie vertragen ein Land, welches mit kurzem Miste wohl durchdünget ist. Die Pflanzen werden nach geraden Linien in Löcher, die mit dem Pflanzholze gemacht sind, 9 bis 10 Zoll weit von einander gesteckt, in jedes Loch wird nur eine Pflanze gesetzt, die zu setzenden Pflanzen werden zuvörderst an ihren Kraute und Wurzeln ein wenig verstutzt, auch gleich nach dem Pflanzen begossen.

Einige haben die Weise, daß sie auf dem gegrabenen Lande, mittelst einer Hacke gerade Fürchlein ziehen, jedes Fürchlein einen Schuh weit von dem andern, in solche Fürchlein setzen sie die Porrepflänzgen in vorgemeldeter Weite aus einander. Wenn nun die Porrepflanzen in der Folge zum Wachsen kommen, so ziehen sie die Furchen mittelst einer Jätehacke von beyden Seiten wieder zu, hierdurch werden die Porrepflanzen mit Erde angehäuft das Land lucker gemacht und das Unkraut vertilget, welches alles den Wachsthum der Pflanzen gar wohl befördert und nützlich ist. Man kan auch im Julio noch Porrepflanzen auf allerley leer gewordene Beethe, und sonderlich auf diejenigen, wo Sommerkohlpflanzen von weissen Kraute, von Kohlrabi, von Wirsing, von savoyer Kohl, wo früher Sallat, wo früh Erbsen und dergleichen sind angebauet worden,

den, setzen, denn solche Beethe werden nun vollends abgeräumet und leer gemacht, es muß aber solch Land zu denen Porre von neuen gegraben, auch wo möglich mit kurzem Miste etwas durchdünget werden.

§. 535.
Von der Wintererhaltung und Nutzung des Porre.

Von dem Winterporre habe ich bereits gemeldet, daß er dauerhaft sey, und die Winterkälte aufs vollkommenste ertrage. Es können demnach dessen gepflanzte Zwiebeln sonder alles Verdeck, den Winter über im Lande stehen bleiben, und nach vergangenen Winterfroste ausgehaben und verbraucht werden; weilen aber, wenn zur Winterzeit davon in die Küche verlangen wird, es viele Mühe hat, die eingefrornen Zwiebeln im Garten aus dem Froste loß zu kriegen, so rathe ich an, einen Theil derselben, und so viel als man etwan zur härtesten Winterzeit im December, Jenner und Hornung zu verbrauchen gedenket, entweder im Garten, und zwar ehe es zuwintert, auf ein Beeth beysammen einschlagen, und mit leichten Pferdemiste, langen Strohe, Baumlaube oder andern Sachen verdecken zu lassen, so kan man seine Zwiebeln auch bey der härtesten Winterzeit, unter solcher Decke bequem hervor holen. Wer gute Keller hat, hat solches Verdecken nicht nöthig, nimmt vielmehr bey später Herbstzeit, so viel als er den Winter über zu verbrauchen gedenket, aus dem Lande, und pflanzet es in Keller, entweder in frische Erde so darein gebracht worden, oder in frischen Sand, dicht an einander.

Der Sommerporre so an den mehresten Orten der gemeineste ist, und am stärksten gebauet wird, verträgt zwar im freyen Lande einen leichten Winter; wenn aber strenge Winter anfallen, die zugleich wenig Schnee haben, so pflegt er zu erfrieren. Da man nun ein solches, und wie der Winter wittern werde, zum voraus nicht wissen kan, als ist zu Erhalt- und Nutzung vom Sommerporre der sicherste Weg, den ganzen Vorrath so man davon hat, für dem Anfange der harten Winterfröste im späten Herbste ausgraben, und seine Zwiebeln auf einen Beethe bey einander, Reihenweise einschlagen oder einschichten zu lassen, denen eingeschlagenen aber darauf das nöthige Verdeck vom Strohe, Miste oder anderer Streu zu geben, so ist der Sommerporre nicht nur ausser der Gefahr des Erfrierens, sondern man kan auch seine Zwiebeln im folgenden Winter desto leichter erlangen. Sind gute Keller vorhanden, lassen sich seine Zwiebeln auch nach obiger Meldung gar bequem darinne erhalten.

§. 536.

Vom Saamenbau des Porre.

Die Saamenzucht vom Porre will in Deutschland nicht sowol als in Italien von statten gehen, indem er mehrere Wärme, als bey uns ist, verlanget. In solchen Jahrgängen zwar, so nicht naß und kalt, sondern fein warm sind, erndten wir zwar auch guten Saamen von Porre. Wer Lust zu dem Saamenbau bey uns hat, der sondert die Zwiebeln so am schönsten und stärksten ausgefallen sind, darzu aus, beschirmet sie in späte Herbste durch gehöriges Verdecken gegen die Winterkälte, und lässet sie im folgenden

genden Frühlinge zum Saamen aufschiessen. Die Saamenstengel werden darauf gegen Ende Septembris um Michael, nahe an der Erde abgeschnitten, in Bündelein gebracht, und auf lüftigen Bödens aufgehangen, woselbst sie denn dürre werden und der Saame vollends reifet. Aus seinen Hülsen gehet der Saame nicht eher füglich heraus, bis im Christmonate oder Jenner, wenn hartes und truckenes Frostwetter vorhanden ist, alsdenn muß man sich bemühen ihn durch Klopfen und Reiben aus seinen Hülsen heraus zu bringen. Da man den aus fremden warmen Landen kommenden Porresaamen, in denen Meßörtern in sehr leichten Preissen kaufen kan, so bemühet sich bey uns niemand sonderlich stark mit dem Anbau des Porresaamens.

§. 537.

Von Rosmarie und ihrer Vermehrung.

Im Blumengarten ist man bemühet um die Mitte dieses Monats, wenn keine allzuharten Nachtfröste sich ferner hin vermuthen lassen, die Rosmarie durch Steckung abgeschnittener Zweiglein zu vermehren, welche Vermehrungsart, wenn sie anjetzo versäumet worden seyn sollte, auch im angehenden May noch statt hat, und wird damit folgendergestalt verfahren: Die zu steckenden Zweiglein, so man von denen alten Stöcken abschneidet, müssen acht bis zehen Zoll lang genommen werden, diesen benehmet, so tief sie sollen gesteckt werden, mittelst eines Gartenmessers die Blätter und sehet hierbey dahin, daß die Schale und die Herzgen nicht verletzet werden als woraus die Wurzeln entstehen; machet auf wohl gegrabenen und zubereiteten Beethen mit einem

Pflanzholze Löcher nach geraden Linien, einen Schuh weit von einander, und setzet in jedes Loch nur eines auf diese Weise zubereitetes Zweiglein, begiesset die Gepflanzten sonder Anstand, und gebet ihnen Verdeck und Beschirmung gegen die Sonnenhitze, welches ihnen so lange gegeben werden muß, bis einiger Wachsthum an ihnen sich merken lässet, alsdenn wird alles Verdecken unterlassen und der freye Genuß vom Sonnenschein ihnen gegeben. Das einzige Mittel zu ihrer Erhaltung und Bekleibung in dem Zustande da sie noch keine Wurzeln haben, ist darinnen zu suchen, daß sie in beständiger Befeuchtung erhalten werden. Soll demnach eure Mühe mit Steckung von Rosmarienzweiglein nicht vergeblich seyn, sollen sie wohl gerathen und balde Wurzeln schlagen, so lasset euch nicht verdriessen, sie Abends und Morgens alltäglich zu begiessen, so wird bey dieser starken Befeuchtung ihre Bewurzelung und schöner Wachsthum gar bald erfolgen. Rosmarienzweiglein nehmen zwar mit allerley Gartengrunde vorlieb; jedoch gedeyen sie und wachsen vorzüglich besser in Beethen, so gute Besserung vom Miste in sich auch eine sonnenreiche und freye Lage haben, denn an solchen freyen und sonnenreichen Orten, wird ihr Trieb und Wachsthum fein reif, weswegen sie sich hernach besser auswintern lassen.

§. 538.

Vermeintliche Vortheile bey Pflanzung derer Rosmarienzweiglein.

Unter die leeren Phantasien so bey dem Gartenbaue sich äussern, gehören auch diejenigen, da einige glauben, wenn sie die zu pflanzenden Rosmarienzweig-

zweiglein an ihren untern Theile etwas zerkäueten oder gar zwischen zwey Steinen zerquetschten, so würde das zerdruckte und gleichsam zerfaserte Holz leichter Wurzeln schlagen, und mithin die Zweiglein eher anwachsen. Von gleicher Beschaffenheit ist auch das Unternehmen dererjenigen, welche die Zweiglein zwar nicht zerknirschen, jedennoch aber unten ein Einschnitgen darein machen, und in solchen Spalt ein Haferkörnichen stecken, in Meynung daß das Wurzelschlagen vom Haferkörnigen, die vom Rosmarienzweiglein befördern und erleichtern solle. Glaubt sicherlich, daß dieses nur leere Grillen seyn, denn ich habe die Rosmarie zu vielen hundert Stöcken ohne alle solche Tändeleyen glücklich angebauet, wenn ich sie nur, welches das Hauptwerk ist, nach dem Pflanzen und bis sie zum Triebe gekommen, für der Sonnenhitze beschirmet und dabey in beständiger Befeuchtung erhalten. Wie viel der schönsten Zweiglein werden durch solch unnöthiges Zerknirschen nicht oftmalen zu Schande gemacht, und was kan das Wurzelschlagen eines Haferkörnichens anders zuwege bringen, als das es dem Zweiglein einige Kräfte, so zu seinem Wachsthum nöthig sind, mit wegzehren hilft, und endlich doch ausgejätet werden muß. Unterlasset demnach dergleichen Dinge, welche so unnöthig als schädlich sind.

§. 539.

Vermehrung der Rosmarie durch ihren Saamen.

Der Rosmariensaame wird zwar in unsern Lande in warmen Jahrgängen auch gar wohl reif, ist aber jedennoch nicht so leichte auch nicht in solcher

grossen

grossen Menge zu haben, als in Frankreich, Italien und dergleichen warmen Ländern, denn da wächset die Rosmarie wild, und in solcher Menge, daß man Brennholz von solchen wohlriechenden Sträuchern hauet. Es ist demnach auch der Saame daselbst im Ueberflusse vorhanden, und wird uns häufig und in sehr leichten Preisse zugeführet. Wer demnach Rosmarie aus Saamen anzubauen gedenket, der thut am besten er verschreibt sich den fremden Saamen, aus Meß- oder andern Orten von Saamenhändlern. Die beste Zeit den Saamen bey uns zu säen ist das Ende dieses Monats oder auch der Anfang des Maymonats. Das Beeth worauf der Saame kommen soll, muß gute Besserung in sich, und eine gute freye und sonnenreiche Lage haben. Ist solch Beeth im Herbste gegraben und zur Saat zubereitet worden, so ist es gut, und braucht das Umgraben im Frühlinge nicht nochmalen zu geschehen, wovon unsere obigen §. §. 52. und 53. nachgesehen werden können; anderergestalt aber muß das Beeth im Frühlinge umgegraben werden. Das frisch gegrabene Land wird sodann Fuß für Fuß eingetreten, alsdenn gleich geharket, auf das geharkte Beeth wird der Saame oben aufgesäet und das besäete Beeth darauf nochmalen leicht überharket, damit der Saame sich nur mit dem Erdreiche vermengen, keinesweges aber tief in der Erde zu liegen kommen möge, wovon er sonst verdirbt. Das mit Rosmariensaamen also bestellte Beeth wird darauf etwan eines halben Zolles hoch mit kurzen verweseten Pferdemiste überstreuet, welches darzu dienet, daß eines Theils die Saat unter der dünnen Mistbedeckung mehrere Feuchtigkeit haben, als auch, daß die Regenwürmer, welche die jungen

gen Pflänzgen gerne in ihre Löcher ziehen, davon abgehalten werden mögen, denn wo sie solchen Mist finden, so spielen sie mit selbigen, ziehen den in ihre Löcher, lassen die Rosmarienpflänzgen also eher mit frieden. Wenn der Rosmariensaame darauf zum Aufschiessen kommt, wird die Saat vom Unkraute nicht nur beständig reine gehalten, sondern auch die jungen Pflänzgen dergestalt durchzogen, daß auf eine Weite von etwan 5 Zollen nur eines stehen bleibt, welche ruhig stehen bleibende und unversetzt aufwachsende Rosmarienpflanzen denn gar bald aufschiessen und das Beeth gleich einen dichten Walde völlig überdecken. Ehe eine dergleichen Rosmariensaat ihr Land völlig bedecket ist, wenn truckene Witterung einfallen sollte, das Begiessen bey ihr nicht zu vergessen so wenig als die Ausjätung des Unkrautes. Die beym Durchziehen ausgezogenen Pflänzgen lassen sich weiter versetzen, wachsen aber nie so schnell und lustig auf als die so in dem Saatbeethe ruhig stehen bleiben.

§. 540.

Saamenrosmarie ist weichlich aber auch kräftig und gut zum Destilliren.

Saamenrosmarie zeuget ausser ihren frech daher wachsenden Stengeln auch viel breitere, dickere und fettere Blätter als diejenige so aus Stengeln angebauet wird; allein die Stöcke dienen nicht gut zur Ueberwinterung, denn ob man sie schon in oder gegen den Herbst aushebet, in Gartengeschirre pflanzet, auch zu gehöriger Zeit in Gewächsstuben, bringet und den Winter über abwartet, so wird sie doch nie von der Dauer befunden als die Auspflanzung derer

Stengel

Stengel angebauete Rosmarie, und die mehresten Stöcke von solcher Saamenrosmarie, gehen aller Wartung ohngeachtet, den Winter über aus. Aus Saamen angebauete Rosmarie ist demnach solcher ihrer Weichlichkeit wegen, und da sie sich nicht wohl durch den Winter bringen lässet, nicht besser zu nutzen, als daß man sie gegen oder im Anfange des Herbstes, ehe die harten Fröste sich einstellen, abschneide, und zu frischen oder truckenen Gebrauche eintrage, die Wurzeln aber nur im Lande stehen und erfrieren lasse. Die Herren Medici, Apotheker und andere Laboranten von guten Medicinen, welche viele Rosmarie sowol frisch als trucken verbrauchen, können ein fruchtbares Beeth ihres Gartens nicht höher nutzen, als wenn sie es zur Frühlingszeit, wie vorgemeldet, mit Rosmariensaamen besäen, denn sie können zu einen gar starken Vorrathe derselben gelangen, ohne einige Mühe mit der Auswinterung zu haben, welche Auswinterung bey denenjenigen so keine rechte Gelegenheit darzu haben, gewiß eine mißliche und beschwerliche Sache ist. Ich nenne demnach diesen Weg, frische und truckene Rosmarie, zu medicinischen und auch zu wirthschaftlichen Gebrauche häufig zu erlangen, mit größten Rechte einen angenehmen Weg, da das Beschwerliche der Auswinterung bey selbigen vermieden wird. Fremden Rosmariensaamen habe ich gar ofte sowol für mich, als auch für andere, zugleich bald von Frankfurt am Mayn, bald von Hamburg oder auch anderwärts her verschrieben, und das Viertelspfund fast noch nie theurer als zu acht guten Groschen bezahlet, so wohlfeil gelanget man zu diesen schönen Saamen.

§. 541.

§. 541.
Dritte Art von Vermehrung der Rosmarie.

Ausgewinterte Rosmarienstöcke pflanzet man gegen Ende dieses Monats wieder ins Land, und dabey lässet sich eine dritte Art ihrer Vermehrung vornehmen: Wenn man Zweiglein, so sich an die Erde ziehen lassen, in selbige gleich denen Graßblumen Absenkern einlegen, und damit sie sich nicht wieder herausziehen, in der Erde mit einen hölzern Häckgen bevestigen will; so weit die Zweiglein in der Erde liegen, wollen sie ihrer Sprossen und Blätter entlediget seyn, wie solches oben §. 534. erinnert worden. Die eingelegten Sprossen bedürfen keinen Einschnitt oder Zerquetschung, auch keine Beschirmung für der Sonnenhitze, denn sie werden von dem Mutterstocke noch genähret. Erhält man diese eingelegten Zweiglein den Frühling und Sommer über bey guter Befeuchtung, so treiben sie bald Wurzeln, und wachsen freudig daher, sie haben auch doppelte Nahrung sowol von ihren eigenen Wurzeln als auch von dem Mutterstocke. Von diesem schneidet man sie nicht eher loß als im Anfange Septembris, da man sie zugleich aus dem Lande nimmt und in Gartengeschirre verpflanzet.

§. 542.
Von Auswinterung derer Rosmarienstöcke.

Rosmarienstöcke, so den Frühling und Sommer über im Lande gestanden und gewuchert, wollen im Anfange des Herbstes in Gartengeschirre gepflanzet, zur rechten Zeit gegen die Fröste ins Sichere gebracht,

und

und den Winter über gegen die Kälte in Gebäuden oder Kellern beschirmet seyn. Sie erleiden Reife und leichte Fröste, so bey Tage gleich wieder aufthauen, sonder Schaden, zwar wol harte winterhafte Fröste aber nicht. Ihr Einsetzen in die Gartengeschirre geschiehet kurz vor oder nach Michael, wiewol ich auch Exempel weiß daß Rosmarienstöcke im angehenden November noch sind aus dem Lande in Gartentöpfe verpflanzet worden, und des späten Einsetzens ohngeachtet doch glücklich durch den Winter gekommen sind. Wer Rosmarienstöcke zur Herbstzeit aushebt, hat wohl dahin zu sehen, daß die Erde, so viel als möglich an denen Wurzeln erhalten, und sie also fein mit voller Erde wie man sich ausdruckt, in ihre Geschirre kommen. Die in Töpfe oder in Kasten gepflanzten werden so fort begossen, damit Wurzeln und Erde sich wohl an einander setzen mögen; worauf sie einige Tage lang in Schatten gehalten, darauf aber dem Sonnenscheine wieder bloß gestellet und im freyen Garten so lange gelassen werden, bis harte Nachtfröste vermuthet werden. Gegen diese bringet man sie ins Sichere, anfänglich in ein Gebäude wo sie ziehende Luft empfinden, bey vermutheter Winterkälte aber in Kammer, Zimmer, oder lüftige Keller, wo sie besser verwahret und gegen selbige beschirmet werden können. Ich warne, Rosmarienstöcke in dumfigte feuchte Keller zu bringen, auch ob der Keller schon trucken seyn möchte, dürfen die Rosmarienstöcke dem ohngeachtet an keine Wände oder Mauern desselbigen angesetzt werden, denn welcher Rosmarienstock die Ausdämpfungen aus nässenden Kellermauern empfindet, der verdirbt. Fällt im Winter Thauwetter ein, so lieben die Rosmarienstöcke die

Em-

Empfindung einer frischen Luft. Es werden demnach die Kellerlöcher, oder wenn sie in Zimmern gehalten, werden, die Thüren und Fenster bey Tage auf ein paar Stunden eröfnet, so empfinden sie frische Luft; gegen die Nacht aber ist alles wohl wieder zu verwahren.

Nach vergangenen Winter bringet man, wenn die Helfte dieses Monats fürüber ist, und keine harten Fröste mehr vermuthet werden, die Rosmarienstöcke wieder in freyen Garten, jedoch nicht gleich an die volle Sonne, sondern anfänglich noch an einen verschatteten Ort, damit sie der freyen Luft und Sonnenscheins gemachsam wieder gewohnen. Haben sie allhier etwan ein acht Tage gestanden, nimmt man sie aus ihren Geschirren wieder heraus, und pflanzet sie in die Gartenbeethe, so tief als sie im vorigen Jahre gestanden; tritt die Erde etwas veste an die Wurzeln an, damit sie nicht hohl, vielmehr veste darinnen liegen mögen, so gedeyen sie wohl.

§. 543.

Vom Blühen der Rosmarie, auch Nutzen der Blumen.

Das Blühen der Rosmarienstöcke äusert sich in denen Brach- und Heumonaten. Lässet man die blaulichen Blümchen daran, so liefern die Stöcke in warmen Jahren gar guten reifen Saamen; weilen aber solches die Stöcke sehr ausmörgelt, und den guten Wachsthum derer Stengel, an welchen mehr gelegen ist, hindert, so rupfen die mehresten alle Blüthen ab, damit gar kein Saame, welchen man wohlfeiler kaufen kan, enstehe. Die Blüthen werden in denen Apothecken zu Bereitung derer Schlagwasser und ande-

rer kräftiger Spirituum, sowol frisch als trucken stark gebrauchet. Wer die Rosmarienblüthen reinlich abliefet, auch nichts anders darunter kommen lässet, sie an der Sonne etwas erwelken, und hernach im Schatten vollends trucken werden lässet, der kan sie wol zwey Jahr lang gut erhalten.

§. 544. Von der Etymologia des Wortes, Rosmarinus, auch Benennung des Gewächses in verschiedenen Sprachen.

Das lateinische Wort, Rosmarinus, scheinet zusammen gesetzet zu seyn aus Ros, der Thau, und Marinus, zum Meer gehörig, will demnach so viel anzeigen als Meer- oder Seethau. Denn man bemerket, daß dieses Gewächs an denen Küsten des mittelländischen Meeres, wo die aus dem Meere aufsteigenden in Thaue sich verwandelnde Dünste ausfallen, es besonders wohl wachse. Im Griegischen hat das Gewächs den Nahmen Διβανωτής; der Franzoß benennet es du Rosmarin; der Engelländer Rosemary; der Italiäner Rosmarino; der Spanier Romero; und der Deutsche Rosmarie, Rosmari, Rosmarin.

§. 545. Verschiedene Sorten der Rosmarie.

Das Rosmariengewächs von welchen ich vorhin gehandelt, wird eigentlich Rosmarinus hortensis, die Gartenrosmarie genennet; weilen es seiner edlen Eigenschaften wegen in Gärten angebauet wird, und sind davon verschiedene und folgende Sorten sonderlich bekannt, als:

1) Ros-

1) Rosmarinus hortensis, latiore folio, die breitblätterige überall bekannte Gartenrosmarie.

2) Rosmarinus hortensis, angustiore folio, die Gartenrosmarie so ganz schmale grüne Blätterchen zeuget.

3) Rosmarinus hortensis angustiore folio argenteus, die schmalblättrige Gartenrosmarie, deren grüne Blätterchen mit weissen Streifgen oder vielmehr Einfassungen versehen sind, welche daher die versilberte Rosmarie genennet wird.

4) Rosmarinus striatus sive aureus, die Rosmarie deren grüne Blätterchen gelbe Streifgen oder Einfassungen zeigen, welche derowegen die vergüldete Rosmarie genennet wird.

5) Zeigt Boerhave in seinem Indice Plantarum ein buntblättriges Rosmariengeschlecht an, welches er Rosmarinum spontaneum, folio eleganter variegato nennet.

6) Ist bekannt der Rosmarinus Almeriensis flore majore spicato, purpurascente, die almerische Rosmarie mit der grossen ährenförmigen purpurrothen Blume.

§. 546.

Homonymia des Wortes Rosmarinus.

Das Wort Rosmarinus, ist ein Polysemon, welches mehrern Gewächsen als unserer Gartenrosmarie beygelegt wird; denn man siehet damit benahmen 1) ein kleines stachlichtes Genistengeschlecht, Genistella insgemein genannt, welchem einige den Nahmen Rosmarinus aculeatus, beylegen. 2) Wird der Nahme wilder Rosmarie, einem Kraute beygeleget

leget so im Deutschen auch Post; Postkraut; Porsch; Granze; Wanzenkraut; Mottenkraut; Saugranze; Sautannen; Gichttannen; Heldenbientannen; Kühnrost; hin und wieder genennet wird. Die Kräuterkenner aber belegen es mit denen lateinischen Nahmen: Ledum Clusii; Ledum foliis rorismarini; Ledum silesiacum; Ledum et rosmarinum silvestre; Melissa solitudinis; Rosmar. bohemic. Caspar Bauhin umschreibet es: Cistus Ledon foliis rorismarini ferrugineis. Dieses Postkraut, oder so genannte wilde Rosmarie wird von denen Bierbrauern und Schenken, in der Absicht um denen Leuten glaubend zu machen, daß ihr Bier von besonderer Kraft und Särke sey, vielfach gebrauchet, deñ wenn sie es darein hängen und damit gähren lassen, so nimmt das Bier den Kopf sehr ein, machet auch bald dumm und trunken, verursachet auch denen so es nicht gewohnt sind, Kopfwehe. Das Kraut wird auch gebraucht, Schaben und Motten aus Kleidern, wie auch Wanzen aus denen Betten und Kammern damit zu vertreiben; werden Schweine, Ziegen oder anderes Vieh voll Läuse, kan man sie auch damit reinigen, so das Kraut in Wasser aufgesotten und das Vieh fleißig damit gewaschen wird. Diese wilde Rosmarie wächset in Deutschland überall sponte, und wild in Feldern und Wäldern, und sonderlich an truckenen Orten, und können diejenigen, so Gebrauch davon machen wollen, sich selbige durch die Kräutersammler leicht zutragen lassen. Diese beyden Gewächse, nemlich der Rosmarinus aculeatus, und die wilde Rosmarie, sind aber keinesweges Geschlechter oder Sorten von unserer obigen Gartenrosmarie, und ich habe sie nur angeführet um zu zeigen, daß der Nahme Rosmarie mehrerern Gewächse, als unserer Gartenrosmarie beygelegt werde.

§. 547.

§. 547.
Früherbsen, wie man sich bey einer guten Art derselben erhalte.

Ich habe zwar bereits oben vom §. 188. bis 198. von Früh- und andern Erbsen geredet, finde aber dem ohngeachtet hier noch eine Erinnerung nöthig. Es blühen in diesem Monate die Früherbsen, die entweder vor Winters oder doch in dem Jahre zuerst gelegt worden. Ist es eine recht frühe Art, und wachsen sie auf recht sonnenreichen Beethen, so müsset ihr im folgenden Monate, um das Fronleichnamsfest, schon etwas zum Verspeisen fertige grüne Schoten davon ablesen können. Habt ihr nun dergleichen frühe Art und wollet euch gerne dabey erhalten, so ist es nöthig in diesem Monate Aufsicht zu haben, welche Pflanzen zuerst Blumen bringen, in solchen Pflanzen hat sich die frühe Art aufs vollkommenste erhalten, bezeichnet demnach diese frühe Art, durch beygesteckte Stäbichen, bindet sie an selbigen auf, lasset keine Schoten davon abreissen, sondern alles daran reif werden, so habt ihr die allerfrüheften Saamen, und könnet euch durch alljährliche Anwendung einer solchen geringen Aufsicht und Mühe dabey beständig erhalten.

§. 548.
Vom welschen Korne, seiner verschiedenen Benahmung, auch Beschreibung.

Welsches Korn, wird in deutscher Sprache auch bald türkisches Korn, bald türkischer Weizen, und auch Mayskorn, ingleichen indianisch Korn benahmet; in der lateinischen Sprache findet man von ihm die Benahm- und Umschreibungen, Frumentum Mays

dictum; Frumentum saracenicum; Frumentum turcicum; Frumentum indicum; Frumentum vaccinum; Frumentum asiaticum; Maizium; Hirco triticum; Milium judicum; Ocymum veterum; Ocymum cereale; bey denen Kräuterbeschreibern hin und wieder, wiewol Herr Linnäus den überal bekannten Nahmen Mays abändern und ihn in Zea verwandeln wollen. Der Engelländer nennet es, Indian Wheat. Welsches Korn zeuget grosse Pflanzen so fast das Ansehen von Schilfrohre haben. Die Frucht desselben wächset in langen mit Blättern umwachsenen Kolben, so aus denen Winkeln derer Blätter hervor wachsen; ausser diesen zeiget sich an jedem Busche oben ein Gewächs, welches Blumen vorstellet, aber keine Körner giebt, wie denn auch an dem obern Theile jeder Fruchtkolbe ein Gewächslein zu sehen ist so was Blühendes vormahlet. Die botanischen Sexualisten stellen sich vor, die obern Blumen so aus dem Busche heraus wachsen, und keine Fruchtkörner tragen, das wären die männlichen, die aber, so oben auf denen fruchttragenden Kolben sitzen, das wären weibliche Blumen; die männlichen Blumen so keine Fruchtkörner tragen, liessen ihren fruchtbar machenden Staub auf die weiblichen herunter fallen, theilten ihnen also dadurch die Fruchtbarkeit und das Vermögen, Körner in denen Kolben zu zeugen, mit.

§. 549.

Verschiedene Arten des welschen Kornes.

Von dem welschen Korne giebt es verschiedene Gattungen, welche alle aber nur nach der Farbe ihrer Körner sich von einander unterscheiden, denn da haben wir:

1) Mays granis aureis vel luteis, welsch Korn, so gelbe Körner zeugt.

2) Mays granis violaceis, welsch Korn, so violette Körner zeugt, von welcher Art mir zwey Sorten zu handen gekommen, als eine so grössere und eine andere, so kleinere violette Körner gegeben.

3) Mays granis albicantibus, welsch Korn, dessen Körner weiß sind.

4) Mays granis rubris, welsch Korn, so rothe Körner zeuget.

5) Mays granis variegatis, welsch Korn so bunte Körner zeuget, von welchen es verschiedene Sorten giebt, als solche die bunt und gestreift oder marmorirt sind, aus gelb und roth, oder aus violet und roth, oder auch Körner die gar dreyerley Farben haben, als violet, gelb, und roth. Alle vorbemeldete Sorten sind Sommergewächse, die, wenn sie im Frühlinge gesäet werden, im folgenden Herbste ihren reifen Saamen geben, worauf die Wurzel verdirbt und verfaulet. Man hat aber auch perennirende Sorten, deren Wurzel einige Jahre dauert, im Frühlinge wieder ausschlägt, also verschiedene Jahre hinter einander Saamen liefert; von selbigen aber ist hier nicht die Rede, sondern nur von denen Sommerarten.

§. 550.

Welsch Korn zeugt andere Farben.

Das welsche Korn ist in seinen Farben veränderlich, und man wird selten eine reife Saamenkolbe eröfnen, so einerley Körner der Farbe noch enthalten sollte.

te. Wenn ich zum Exempel violette Körner gepflanzet, so habe ich auf den Herbst in jeder reifen Saamenkolbe, gelbe, violette und bunte Körner, durch einander angetroffen, und so gehet es auch allen übrigen Sorten, als denen rothen, gelben und weissen. Es sind zwar einige der Meynung, daß, so man einerley Art der Körner, zum Exempel lauter roth gefärbte, oder lauter violette und so fort, auf ein Feld bey einander steckte, sodann auch keine Veränderung in denen Farben der Körner fürgehen, sondern eben die Farbe so gesäet worden, alleinig wieder erwachsen würde, wenn zumalen auch 4 bis 5 Ruthen Weite von dem Beethe kein anders gefärbtes Mayskorn wüchse, denn es theilte seine Farben auf eine Weite von einigen Ruthen einander mit, dessen Richtigkeit ich nicht behaupten kan, da ich es noch zur Zeit nicht versuchet habe.

§. 551.

Säenszeit und Weise.

Welsch Korn bringet man nicht eher in die Erde als im Anfange dieses Monats, wenn die Erde von denen Sonnenstrahlen erst sattsame Wärme empfangen hat, auch keine Fröste mehr zu besorgen sind, welche das hervor wachsende junge welsche Korn nicht vertragen kan. Die Beethe worauf Mayskorn bestellet werden soll, müssen fein tief gegraben und zubereitet seyn, auch in mittelmäßiger Besserung stehen; das Land so nach der Düngung schon ein Jahr lang andere Sachen getragen hat, ist insgemein das beste darzu. Die Körner legt man nach geraden Linien, machet mit einem Pflanzholze Löcher dazu, in eines Schuhes Weite von einander, ohngefehr 3 Zoll

tief.

tief, und legt in jedes Loch eins bis zwey Körner. Das Beeth wird darauf überharket und nicht begossen, sondern nur so liegen gelassen, die hervor wachsenden Pflanzen werden mittelst der Jätehacke den Sommer über einigemal gereinigt, und geben denn im folgenden Herbste ihre schönen reifen Früchte. Die Beethe worauf Mayskorn bestellet werden soll, müssen eine recht freye sonnenreiche warme Lage haben, und wo sie diese nicht finden, so wird nichts tüchtiges daraus. In Elsaß und andern Gegenden des Rheinstrohmes bestellt man das welsche Korn Ackerweise im freyen Felde, mit grossen Nutzen.

§. 552.
Worzu das welsche Korn gebraucht werde.

Das welsche Korn wird gleich dem Rocken und anderer Frucht zwar gemahlen und zum Brodtbacken angewendet, jedoch will es ohne Zusatz andern Mehls sich nicht füglich darzu gebrauchen lassen, ist auch überhaupt nur eine Kost für gesunde starke Leute die in schwerer Arbeit stehen; es verursachet Blähungen, machet auch solchen Leuten, die es nicht gewohnet sind, wol gar Leibesverstopfungen, welches sich sonderlich in einer gewissen Campagne im Elsaß, da denen französischen Soldaten viel solchen Mehles unter ihr Brodt mit gebacken worden war, sehr stark geäussert hat. Der beste Nutzen dieser Frucht ist demnach hauptsächlich in der Viehemastung zu suchen, denn die Schweine mästen sonderlich sehr wohl davon, weilen es sehr mehlreich ist, und gleichen Nutzen zeiget es bey Mästung derer Gänse und andern Federviehes, als welschen Hühnern, Capau-

nen, welchen es nur aufgequellet wird, und sie damit gestopfet werden.

§. 533.

Von der Gerste und ihren verschiedenen Sorten.

Von der Gerste haben wir verschiedene Arten, als:

1) Das Hordeum distichum, die zweyzeilichte Gerste, so nur zwey Reihen Körner an ihren Aehren bauet, sie wird insgemein die Sommergerste, und von denen Botanicis zu latein auch Hordeum binis versibus, wegen derer zwey Reihen Körner, so ihre Aehren zeugen, wie ingleichen Hordeum trimestre die drey monatliche Gerste umschrieben; weilen sie nur drey Monate zu ihrer vollkommenen Reifwerdung, von der Säenszeit angerechnet, nöthig hat. Ausser dieser Sommergerste haben wir

2) ein Hordeum polystichum vel hybernum, eine Gerste, welche vielzeilich ist, das ist eine solche, welche vier Reihen Körner an ihren Aehren bauet, und diese wird die Wintergerste benahmet.

Iohannis Raji historia plantarum, zeiget an:

3) Ein Gerstengeschlecht, welches er Hordeum distichum, spica breviore et latiore, granis confertis, nennet, eine Sommergerstenart, die kürzere und breitere Aehren als oben genannte zeuget, auch dicht in einander sitzende Körner hat.

§. 554.
Von der Säenszeit der Sommergerste, auch darzu nöthigen truckenen Wetter.

Sommergerste wird im Frühlinge gesäet, der Saame hat die Natur, daß, so er zu frühe im Jahre und etwan schon im Martio gesäet wird, vieles davon durch die noch kommenden Fröste und Kälte des Erdreichs vermulfert, verdirbt oder gar erfrieret. Die beste Säenszeit desselbigen ist demnach in den May zu setzen, und kan sie solchen ganzen Monat über mit bester Hofnung gesäet werden, denn nunmehro ist der Erdboden durch die Sonne hinlänglich erwärmet, welches diesen Saamen vortreflich zu statten kommt. Das Säen der Sommergerste gedeyet auch allezeit besser, wenn es bey truckener als bey feuchter, schmierigter Witterung vorgenommen wird. Ist es demnach möglich den Saamen bey truckener Witterung in die Erde zu bringen, kommt es demselbigen vortreflich zu gut. Denn bey truckener Witterung lässet sich auch das Erdreich feiner tractiren, und giebet nicht so gerne Klösser oder Bänke.

§. 555.
Auf was für Aecker Sommergerste bestellet werde, auch welchergestalt und wie viel des Saamens auf einem Acker gehöre.

Sommergerste wird gesäet zur Frühlingszeit auf diejenigen Aecker, die im vorigen Jahre Winterweizen, oder auch Winterrocken getragen haben. Bey dieser Absicht werden solche Aecker im Herbste fein tief umgepflüget, damit die umgerissenen Stoppeln sowol

sowol verfaulen, als auch damit die fruchtbar machenden Feuchtigkeiten des Herbstes und Winters, sich fein in solche umgerissene Stoppeläcker einziehen können. Mit dem Säen der Gerste selbst aber richtet sich jeder nach seiner Landesart, und beobachtet dasjenige, was daselbst am besten gedeyet. Denn an einigen Orten siehet man schönere Gerste erwachsen so der Saame untergepflüget wird, an anderen Orten aber wird besser gefunden, den Saamen nur unterzuegen; wo der erstere Gebrauch ist, da wird der im Herbste schon umgepflügte Acker im May mit der Gerste besäet, und darauf dergestalt umgepflüget, daß der Saame etwan fünf bis sechs Zolle tief zu liegen komme, worauf solcher mit Saamen versorgter Acker mit der Ege nochmalen überstrichen wird, wo aber der Gebrauch ist, den Saamen nur unterzuegen, da pflüget man den Acker im May zur Saat gehörig, säet die Gerste auf den frisch gepflügten Acker, und überziehet den besäeten Acker darauf mit der Ege, durch welches Ueberegen der Saame mit der Erde vermenget und verdecket wird. Durchs Einpflügen kommt demnach der Saame tiefer zu liegen, durch das Einegen aber etwas flacher, welche beyderley Bestellungsarten in verschiedenen Arten der Erde, auch von verschiedenen Folgen seyn können, weswegen jeder guter Hauswirth seine Aecker wohl soll kennen und ihnen abmerken lernen, welche Bestellungsart für sie die beste sey. Wie viel Gerste auf einen Acker zu säen, davon kan unser obiger §. 55. nachgesehen werden.

§. 556.

§. 556.
Das Ueberwalzen ist denen Gerstenäckern sehr nützlich.

Gleichwie alle im Frühlinge gesäete Saamen besser aufzugehen pflegen, wenn sie nicht lucker, leichte und hohl im Erdboden, sondern etwas angedrucket darinnen liegen, als ist solches auch von der Gerste zu behalten. Solches aber bey ihren Saaten zuwege zu bringen, bedienet man sich der Walze. Der besäete Gerstenacker kan demnach damit überfahren werden, so bald als das Säen völlig berichtigt ist, oder auch, wenn die Gerste schon aufgegangen ist; denn es hat nicht die Absicht alleine daß der Saame mit dem Erdreiche etwas soll zusammen gedruckt werden, sondern man suchet auch grobe Erdenklümper des Ackers dadurch zu zerdrucken und kleine zu machen, und bey dieser Absicht warten viele gerne auf einen kleinen Regen, und walzen nach selbigen den, alsdenn zerdrucken sich die Erdenklösser besser. Ein fernerer Nutzen des Walzens besäeter Gerstenäcker äusert sich darinnen, daß bey anhaltender Dürrung die Feuchtigkeit in dem Acker sich besser erhält, und über alles dieses, so gehet das künftige Abmähen der reifen Gerste auch besser von statten, wenn der Acker überwalzet worden ist.

§. 557.
Reine Sommergerste hat grosse Vorzüge zur Saat, vor der unreinen.

Wer Unkraut säet, der wird Unkraut erndten, und also auch wird derjenige allezeit gewiß weniger reine Gerste in seinem Scheffel bekommen, der Gerste ausgesäet hat, die mit vieler Trespe, Raden, Windhafer

ser oder andern Unkrautsaamen vermenget gewesen ist. Ein guter Hauswirth sorget demnach möglichst dahin, daß er eine reine Gerste, die von dergleichen Unkraute frey ist, zur Aussaat haben möge. Denjenigen Platz, den eine gesäete Unkrautpflanze auf dem Acker einnimmt, kan gewiß keine Gerstenpflanze bekleiden. Und jene Rede derer faulen Ackerleute, welche sagen, wer Wicken, Erbsen, Gerste oder andere Saamen, die Feldern ausgesäet werden sollten, durchlesen, und vom Unkrautsaamen reinigte, der lese das Unkraut dadurch auf seinen Acker, das ist, es werde nach Säung eines reine gelesenen Saamens noch mehr Unkraut auf dem Acker wachsen, als wenn unreiner Saame gesäet worden wäre, ist gewiß unter die allertölpischesten und dümmesten zu rechnen, auch nur ein Deckmantel einer schändlichen Faulheit zu nennen. Zu loben sind diejenigen Bauer- und andere Ackerleute, die durch ihre Weiber, Kinder und Gesinde, die Saamen, so sie zur Aussaat gebrauchen wollen, nach und nach durch Auslesen reinigen, und den Unkrautsaamen also von ihm absondern lassen.

§. 558.

Sehr guter Vortheil zu Vertilgung des Windhafers.

Die Aecker sind oft so besetzt vom Windhafer, daß über die Halbschied der Gerste durch solches Unkraut erstickt wird, mithin fast die ganze Nutzung, so eine Gerstensaat hätte geben müssen, dadurch verlohren gehet. Solcher Windhafer aber kommet nicht durch das Säen in den Acker, denn wenn ihr auch den ausgelesensten reinesten Gerstensaamen säet, so wird er doch vorhanden seyn, in dem Fall, wenn nemlich

im

im vorigen Jahre der Acker vielen Windhafer gehabt, und selbiger darauf reif geworden und ausgefallen ist. Oder auch wenn die an denen eurigen anliegenden Aecker, viel solches Unkraut gehabt, und den Saamen haben reifen und ausfallen lassen, denn der Windhafer besaamet und verunreiniget nicht nur die Aecker, auf welchen er wächset und reifet, sondern weilen der Saame desselben leichte ist, so führet ihn auch der Wind fort auf anliegende benachbarte Aecker, woher er eben der Windhafer, Hafer den der Wind fortführen, und ihn auf benachbarte Acker bringen kan, genennt wird. Dieses schädlichen Unkrauts könnet ihr auf denen Aeckern, so mit Sommergerste bestellet werden sollen, euch gar schöne entledigen, wenn ihr die Sommergerste nicht zu frühe sondern fein spät, und etwan gegen Ende des Maymonats, oder auch, wenn die Helfte schon vorüber ist erst bestellen wollet, denn zu solcher Zeit ist der Windhafer alle schon aufgekäymet, und seine Pflanzen im Wachsthum, wenn mithin anjetzo ein Acker zur Sommergerstensaat umgepflüget wird, so werden dadurch alle solche Windhaferpflanzen verwüstet, verderbet, und zur Fäulniß gebracht, und der Acker mithin von solchen schädlichen Unkraute gereiniget. Ausser der Vorsicht des späten Bestellens der Gerste, wollte ich auch wol anrathen, dem Acker, welchen man in Vertilgung des Windhafers solchergestalt zu Hülfe kommen will, zur Herbstzeit die Stoppeln nicht einmal umzupflügen, sondern ihn nur ruhig liegen zu lassen, bis die Helfte des Maymonats vorüber ist, denn solchergestalt wird gar kein Korn des Windhafers an seiner Käumung und Wachsthume gestöhret, sie sind demnach im May

alle

alle im Wachsthume begriffen, werden auch sodann, wenn die gemeldte späte Bestellung der Sommergerste auf selbigen vorgenommen wird, durch das dabey geschehene Umpflügen alle verwüstet.

§. 559.

Noch zwey andere gute Mittel zu Reinigung der Aecker vom Windhafer.

Da ich hier eben von Windhafer und dessen Vertilgung rede, so muß ich auch noch sagen, daß die späte Bestellung der Sommergerste nicht das einzige Mittel sey, sich seiner zu entheben, sondern auch ein durch ihn verwildeter Acker vielmehr auch davon gereinigt werden könne:

1) Wenn man den Acker zur Frühlingszeit mit Wicken bestellen, diese nebst dem Windhafer aufwachsen und darauf, ehe der Windhafer in seine Rispen wächset, wenn er noch jung ist, und wie man redet, im Schoßbalge stehet, samt denen Wicken abmähen lassen, zu Viehfutter gleich dem Heu trucken machen, und nach Hause führen lassen will; denn solchergestalt kan kein Saame auf dem Acker ausfallen, weilen zur Zeit der Abmähung noch keiner gewachsen und vorhanden gewesen, der Acker aber wird durch Ablieferung des schönen grünen Futters, doch vortreflich genutzet. Nach Hinwegschaffung dergleichen abgemäheten und getruckneten grünen Futters, kan sodann dergleichen gereinigter Acker so fort umgepflüget, und auf den folgenden Herbst mit Wintersaat, als Rocken, Weizen und dergleichen bestellet werden.

2) Wird ein Acker vom Windhafer reine, wenn ihr ihn weder im Herbste noch Frühlinge umpflügen,

das wilde Futter des Windhafers vielmehr im Frühlinge ruhig aufwachsen lassen, zu Viehefutter nach und nach abschneiden, auch sobald das noch nicht verfütterte, so weit vollends gewachsen ist, daß es in die Schoßbälge tritt, also ehe das geringste von Rispen sich sehen lässet, abmähen, trucken machen, und zu guten Winterfutter einführen lassen wollet. Solchergestalt fällt gleichfalls kein Saame des Windhafers auf euren Acker aus, ihr erhaltet die schöne Nutzung des grünen frischen, wie auch des trucken gemachten Winterfutters für euer Vieh, das Unkraut wird verwüstet, und der Acker davon reine, welcher darauf nach Befinden gedünget, umgepflüget und zu allerley Bestellungen, sonderlich aber im Herbste zu Wintersaaten, von Weizen, Rocken, Rübesaamen u. a. m. angewendet werden kan.

§. 560.

Von denen Natureigenschaften des Windhafers.

Das Kraut des Windhafers, giebt sowol grüne, als dürre gemacht, gutes Viehefutter ab, wenn es nur jung, wenn seine Schoßbälge noch vorhanden sind und ehe die Rispen hervor wachsen, abgemacht worden ist.

Wenn das Windhafergewächs erst in Rispen gewachsen ist, so erhält es eine harte und für das Vieh unangenehme Beschaffenheit, welches es demnach auch nicht mehr fressen will, sondern nur unter sich tritt und verwüstet.

Dergleichen alt gewordenes Windhafergewächs so das Vieh vertritt, ist gefährlich, wegen Verunreinigung derer Aecker, denn es kömmt dadurch unter

den Mist, wird mit selbigem auf die Aecker gefahren, woselbst der Saame wieder aufgehet.

Erfahrne Hauswirthe wollen versichern, daß der Saame des Windhafers einige Jahre in Aeckern liegen könne, ehe er aufkäume und Pflanzen gebe, es gehe mithin nicht aller Saame dieses Hafers, der in einen Acker gekommen, zugleich auf, woran bald eine widerwärtige Witterung so das Saamenkorn empfindet, bald eine zum Aufkäumen unbequeme Lage desselbigen in der Erde schuld seyn könne.

Der Saame des Windhafers hat eine rauhe, oder solche Beschaffenheit, die man fast fiederich nennen kan, er kan demnach von der sich bewegenden Luft leichtlich gefasset, und von einem Orte zum andern beweget werden. Er wandert demnach fort, und kan vermöge seines natürlichen Baues und der sich bewegenden Luft, auch von einem Acker auf den andern spazieren gehen. Wollet ihr von dieser Bewegungseigenschaft des Saamens überzeuget seyn, so leget einmal eine Anzahl Körner desselbigen, oder vielmehr Saamenstücke, wie es einigen, sie zu nennen, besser gefallen möchte, auf einen glatten Tisch, wo keine rauhe Decke, an der sich die Körner halten können, darauf lieget. Anfänglich werden solche Körner eine Weile ruhig liegen, sobald sie aber ihre rauhen Theilichen, welche man wol Federchen nennen möchte, von sich gestrecket, werden sie wie Irrwische, oder gar als wenn eine lebende Kraft in ihnen wäre, auf dem Tische herum sich bewegen und von einem Orte zum andern kommen, welches lustig anzusehen ist. Dergleichen Bewegungen äussert der Saame sonderlich gerne in geheizten Stuben, ausser der Wärme der Stube unterstützet hier die Wanderschaft des Saa-

Saamens die durch Fenster und Thüren beständig gelinde ziehende oder circulirende Luft, oder auch das Schnauben und wohl gar Lachen der zusehenden Menschen, welche über die Wanderung des Saamens lachen, und dadurch die Luft der Stube auch in Bewegung setzen.

Hat demnach jemand faule Nachbarn neben seinen Aeckern, welche auf die Vertilgung des Windhafers nicht bedacht sind, und siehet, daß alle Mittel die er zu dessen Ausrottung auf seinen Acker angewendet hat, dennoch Windhafer aufwachsen, darf er sich dessen nicht wundern, und mit jener Einfalt gedenken, dieses Unkraut sey ihm durch Feinde heimlich darauf gesäet worden, denn der Bau des Saamenkornes und die in Feldern oft so stark sich bewegende Luft, können wohl verursachen, daß der Saame auf einige hundert Schritte weit fortwandere, geschweige von einem Acker auf die gleich neben ihm liegenden komme. Jedoch wird sein Fleiß und Aufsicht doch darinnen Belohnung finden, daß er den Windhafer nicht so häufig als der faule Nachbar, der gar nicht auf seine Vertilgung denket, haben wird.

§. 561.

Lateinische und deutsche Synonyma des Windhafers.

Ob der Windhafer gleich ein beschwerliches Unkraut derer Felder ist, so wird doch von öconomischen und botanischen Schriftstellern unter vielerley Namen von selbigen geredet: Virgilius libro I. Georgicorum nennet ihn demnach avenam sterilem, in folgender Stelle

Interque nitentia culta,
Infelix lolium et steriles dominantur avenæ;

Tabernæmontanus nennet ihn Avenam fatuam; Matthiolus giebt ihm den Nahmen Aegilops, weilen er die weissen Bläßgen derer Augen sonderlich wohl heilen soll; Dodonæus führet ihn unter dem Nahmen Bromos herba ein; und Lobelius unter den Nahmen Bromos sterilis; oder auch Bromus sterilis; von Caspar Bauhino und andern wird er benennt und umschrieben: Festuca avenacea sterilis elatior. Ausser diesen angeführten finden sich auch noch folgende Benahmungen für ihm: Avena barbata, der Barthafer, denn sein Saame hat gleichsam rauhe stachlichte Bärthe; Avena nigra, der schwarze Hafer, weilen der Saame schwarzbraun gefärbt ist; Avena erratica; Avena sylvestris, der wilde Hafer, weilen er gleich dem Unkraute wild und ohne Bestellung aufwächset; Avena græca; Avena herba. Nach diesem kleinen Absprunge von unserer Sommergerste, wende ich mich wieder zu selbiger und rede

§. 562.

Von der Zeit des Abmähens und der Einerndtung der Sommergerste.

Wenn die Stengel der Gerste eine gelbe Strohfarbe annehmen, die Aehren sich neigen, auch so man Körner aus denen Aehren heraus machet, und bey einen Aufbiß sie nicht mehr weich sondern etwas hart befindet, so ist die Gerste reif und will abgemähet seyn. Die abgemähete Gerste lässet man einige Tage und nur so lange auf dem Acker in ihren Schwaden liegen, bis das darunter befindliche grüne Kraut dürre

dürre geworden ist, alsdenn wird sonder Verzug zur Einerndtung und Einschaffung in die Scheunen geschritten. Lässet man Gerste auf denen Aeckern überreif werden, und allzulange, wie man redet, auf dem Halme stehen, so entstehet bey ihrer endlichen Einerndtung der Schade, daß viel Körner verlohren gehen, denn es leget überreife Gerste sich nicht nur gerne nieder an den Erdboden mit ihren Aehren, wodurch verursacht, daß die Arbeitsleute, so sie hernach abmähen, viel Aehren mitfassen, und sie ganz oder zum Theil abhauen, welche hernach auf dem Acker liegen bleiben und nicht zu euren Nutzen kommen.

§. 563.
Gerste soll nicht ehe eingesammlet und in die Scheunen geführet werden, bis das darunter befindliche Unkraut dürre ist.

Es tauget nicht, die abgemähete Gerste allzufrühe, und ehe die darunter befindlichen grünen Graß- und andere Unkräuter dürre geworden sind, einzusammlen und in die Scheune führen zu wollen, denn dergleichen mit frischen grünen Kräutern untermischte Gerste, erhitzet sich in denen Scheunenpansen leichtlich, wovon das Stroh vermultert, verschimmelt und zum Viehfutter verderbt wird; denn es pfleget dergleichen Stroh nicht zu fressen.

§. 564.
Brand in der Gerste, was es sey und woher er entstehe.

Erfahrne Hauswirthe versichern auch, daß dem Saamen solcher mit grünen Kraute eingepanseten

Gerste zugleich einiges Verderben dadurch zugehe, und er eine branderichte Beschaffenheit dadurch erhalte, daß, wenn demnach hinkünftig davon gesäet wird, viel Aehren in denen Saaten erwachsen, welche verbrannt zu seyn scheinen, welchen Umstand man den Brand der Gerste nennet. Es verdirbt demnach Korn und Stroh gar leichtlich wenn Gerste eingesammlet und in die Scheunen gebracht wird, ehe darunter befindliches Graß oder andere grüne Unkräuter sattsam dürre geworden sind.

§. 565.

Das Rösten der Gerste, was es sey, tauget nicht.

Wenn einige ihre abgemähete Gerste, ob sie schon nebst darunter befindlichen grünen Unkräutern sattsam trucken und zum Einerndten gerecht ist, noch auf einige Zeit in denen Schwaden liegen lassen, daß sie noch Regen und Thau erhalten soll, so sagen sie die Gerste röstet, das ist das Beregnen und die Näße des Thaues so ihre Körner erhalten, machen, daß sie fein aufquellen, und den Scheffel hernach besser ausfüllen. Daß aber dieses eine Thorheit und schädliche Sache sey, lässet sich daraus erkennen, da man siehet, daß bey Einsammlung solcher gerösteten Gerste, sich die Körner allzustark ausrühren, auf den Acker liegen bleiben und verlohren gehen. Was mithin durch vermeintliche Vergrösserung derer Körner im Rösten zugewachsen ist, das gehet bey dem Einerndten doppelt wieder verlohren. Und ausser diesem allen, so verliehret nicht nur die Gerste durch ein allzulanges Liegen im Felde ihre schöne gelbe Farbe und gutes Ansehen leichte, sondern die Mäuse, Hamster

und

und andere dergleichen Thierlein machen sich röstende Gerste auch zu Nutze, und schleppen ihre Löcher und Kammern fein voll davon. Die Aehren auflesende Menschen stehlen davon, Tauben, Sperlinge, Dohlen und andere Vögel schleppen viel davon hinweg. Unterlasset doch demnach das bis zum Auslachen thörichte Rösten eurer Gerste, ihr Hauswirthe, sammlet sie und bringet sie in eure Scheunen, so bald sie nur eine gehörige Beschaffenheit darzu erlanget hat, das ist, so bald das unter ihrem Strohe befindliche Unkraut nur sattsam verwelket und dürre geworden ist. Dergleichen, jedoch nicht allzu langes Rösten, lasse ich noch eher gelten, bey Hafer und Weizen, denn von diesem ist bekannt, wenn sie etwas geröstet haben, ihre Frucht im folgenden Winter desto reiner aus dem Strohe sich ausdreschen lasse.

§. 566.

Schaafdünger dienet nicht auf Gerstenäcker.

Es ist zwar nicht zu leugnen, daß Sommer- und andere Gerste, so auf dem Lande wächset, durch Schaafe bepferchet oder mit deren Miste gedünget worden, einen guten Wachsthum zeige, auch Frucht genug gebe; jedennoch aber ist auch richtig und bestätigt solches die Erfahrung, daß dergleichen Gerste zu ihrem Hauptgebrauche dem Bierbrauen und Malzmachen nicht diene. Kein Bierbrauer wird zu solcher seiner Nahrung Gerste einkaufen, von welcher er weiß, daß sie auf dem Lande erwachsen sey, so durch die Schaafhord gedünget worden ist. Das Malz, so durch Schaafdüngergerste gemachet wird, wächset viel langsamer als dasjenige, so von Gerste

bereitet wird, die auf andern Lande herrühret, wo kein Schaafdünger darein gekommen. Schaafdüngergerste brauchet bey dem Vermälzen nicht nur mehrere Zeit zu ihrer Auskäumung, sondern es äussert sich dabey auch der verdrießliche Umstand, daß sie in denen Malzscheiben nicht zu gleicher Zeit auskäumet, wenn demnach solche Malzscheiben aus einander gerieben werden müssen, so finden sich öfters noch gar viele Körner darunter, die gar noch nicht gekäumet haben; und ausser diesen allen, so wachsen unter solchem Malze auch gerne die grünenden oder so genannten Grasekäumen aus, welche unter dem Malze nichts taugen.

§. 567.

Von denen verschiedenen Arten des Hafers.

Des Hafers giebt es verschiedene Sorten, als da sind:

1) Avena vulgaris seu alba, der gemeine weisse oder so genannte Merzenhafer, welche letztere Benahmung er von seiner Säenszeit, die im Merz vorhanden ist, erhalten.

2) Avena nuda, der nackende Hafer, welcher, weilen der Saame in seinen Hülsen nicht so vest als der vorige verwahret ist, das Saamenkorn also gleichsam nackend sitzet, der nackende Hafer genennt wird. Er hat sonst auch die Benahmungen des Frühhafers; des Augusthafers.

3) Avena rubra, der rothe oder gleichsam braune Hafer, dessen Saame sowol als das Stroh bräunlich roth aussehen, und wie mir Reisende ver-

versichern in einigen Gegenden Engellands und sonderlich in Staffordshire, Derbyshire, Cheshire, auch anderwärts, weilen er zumalen sehr dauerhaft und fruchtbar befunden wird, gebauet werden soll.

4) Avena nigra, der schwarze, wilde, oder Windhafer, von welchen im vorigen §. §. 560. bis 562. gehandelt worden.

§. 568.

Von dem Früh- oder Augusthafer.

Der Früh- oder Augusthafer ist ein gar nutzbares Feldgewächs, sonderlich aber für rauhe, gebürgichte, waldigte kalte Landesgegenden, denn wenn sie daselbst fast keinerley Arten von Getrayde zur Reife und Nutzung bringen können, weilen es späthin im Jahre warm, und frühe wieder winterhaft und kalt wird, so erreichen sie den Zweck einer guten Nutzung, jedoch am besten mit diesen Hafer, denn er wird späthin im Jahre als im May, wenn es in solchen rauhen Orten auch schon gute etwas warme Witterung giebt, gesäet, und darauf am frühesten unter allen Getraydesorten, nemlich im angehenden Augustmonate, da die kalten Gegenden auch noch zur Erndte bequemes Wetter haben, reif und eingeerndtet. Es ist solches die Ursache, warum die Bewohner des der Reichsstadt Nordhausen begrenzten gar rauhen Harzgebürges, wo es spat im Jahre warm und gar bald wieder winterhaft und kalt wird, diesen Hafer alle Frühlinge zu Nordhausen mit Begierde aufkaufen, und ihre Aecker durch dessen Säung gar wohl nutzen.

Zu wünschen wäre, daß die ächte avena nuda, auch

in andern dergleichen rauhen Landesgegenden bekannter als er wirklich ist, werden möchte, damit der dasige Ackerbau auch Nutzen aus seinen Anbaue ziehen könnte. Wie vielerley wird an solchen Orten nicht zu Zeiten bestellet, es wächset ja wol so lange als Wärme da ist, wenn es aber zur Erndte kommt, so sind die häufigen kalten Regen, die Fröste, ja wol gar der Schnee schon vorhanden, es kan alsdenn nichts zum Abtrucknen und zu gute gebracht werden, alle auf das Bestellen vom Getrayde verwendete Kosten sind sodann vergeblich; wie glücklich sind sie demnach, wenn sie unsern Augusthafer oder andere frühzeitige Sachen gesäet haben, alsdenn wird ihre Arbeit mit Nutzen belohnet. Augusthafer ist fruchtbar, giebt wohl in Scheffel, sein Saame ist mehlreich, demnach auch ein gutes Futter derer Pferde, wird auch gleich dem spät reifenden Merzenhafer, zu Verfertigung von Hafergrütze und anderer menschlichen Speise, angewendet, und solchen Nutzens wegen auch in denen wärmesten und fruchtbaresten Landesstrichen häufig gebauet. Sein Saame ist von schöner weisser oder vielmehr hellgelblicher Farbe.

Seine Bestellungsart hat nichts Abweichendes von der vorhin bey der Sommergerste beschriebenen. Der darzu bestimmte Acker wird vor Winters gefelget oder umgepflüget, und im Frühlinge bey dem Bestellen nochmalen zur Saat gepflüget; es kan auch der Saame sowol untergeeget, als untergepflüget werden, worinnen, was am besten, die Landesbeschaffenheit und Art der Erde, auch ob die schwer oder leichte ist, Rath ertheilen muß. Bey dem Reifen will dieser Hafer nur wohl darinnen beobachtet seyn, daß man ihn nicht überreif werden und allzulange

auf dem Halme stehen lasse, denn er fället sonst leichtlich aus.

Verrichtungen im Blumengarten.

§. 569.

Von der rothen gefüllten Barthoder, so genannten Carthäusernelke, und ihre Beschreibung.

In diesem Monate ist der Blumengärtner schon bemühet, eines und das andere seiner Blumengewächse durch Steckung abgeschnittener Blumenstengel zu vermehren, und unter selbige gehöret besonders die vorgenennte Carthäusernelke. Die Kräuterlehrer und sonderlich I. Bauhinus umschreiben sie: Caryophyllus barbatus flore multiplici rubro, ad purpuram accedente, die gefüllte Carthäusernelke, deren rothe Farbe dem Purpur beytritt. Die dick gefüllten Blumen sind von dem allerkräftigsten und angenehmsten Geruche, und gehen hierinnen allen übrigen Arten der Carthäuser- oder Barthnelken vor. Die Blumen sind frühe und schon im Junio vorhanden und werden mit denen von Federnelken zugleich in angenehme Sträusse eingebunden. Es ist ihr Blühen auch nicht kurz, sondern dauert einige Wochen lang und fast so lange bis das Blühen derer schönen Graßblumen angehet. Kein Liebhaber des schönen Nelkengeruchs wird demnach unterlassen, diese angenehme Blumen in seinem Garten häufig zu bauen; weilen er den Geruch solchergestalt bald im Jahre und auch lange hin geniesset, denn wenn diese gefüllte

rothe Carthäusernelken benebst denen Federnelken zu blühen aufhören, so machen die schönen Graßblumennelken den Anfang damit. Der schöne Nelkengeruch ist demnach bey dem Anbau dieser sämtlichen Nelkensorten, lange Zeit aus dem Garten zu haben. Unsere schöne rothe gefüllte Carthäusernelke verdienet, um verschiedener Ursachen willen, in schönen Lustgärten angebauet zu werden, denn erstlich blühet sie frühe und lange; 2) hat sie einen gar angenehmen durchdringenden Geruch; 3) blühet sie mit angenehmen Rosen- und Federnelken, (Caryophyllis plumariis) kan demnach auch mit diesen in schöne Sträusse zugleich eingebunden und ihr erquickender Geruch dadurch verstärket werden; 4) machet ihr Anbau uns zur Winterzeit nicht die geringste Mühe denn sie wächset im freyen Garten, und verträgt alle Winterkälte ohne Schaden; 5) sie lässet sich leichtlich vermehren durch Steckung derer abgeschnittenen Blumenstengel, oder auch solcher Sprossen, die das Jahr nicht geblühet haben, wie auch durch Einlegung ihrer Sprossen, welche nach der Weise, wie solches bey denen Graßblumen gewöhnlich ist, eingeschnitten, und in die Erde gelegt werden können, da denn die Nahrung, so ihnen der Mutterstock, an welchen sie hangend bleiben, darreichet, verursachet, daß sie ebenfalls gar bald und glücklich Wurzeln schlagen. Blumenstengel, Gestalt der Blumen, wie auch Gestalt des Krautes hat übrigens unsere Nelke mit allen übrigen gefüllten Carthäuser- oder Barthnelken gemein; und ist solches alles einerley, einzig und allein weichet sie nur darinnen von ihnen ab, daß ihre Blumen gar keinen Saamen geben.

§. 570.

§. 570.

Wie die Blumenstengel zu Vermehrung dieser Nelke angewendet werden.

Blumenstengel, woraus diese Nelke vermehret werden soll, schneidet man zu Ende dieses Monats, oder auch noch im Julio, welches gleich gut ist, fein tief am Stocke ab, benimmt ihnen die Blumen, wenn sie nicht schon abgeschnitten sind, und stecket die Stengel, welche so lang bleiben müssen, daß sie etwan noch drey bis vier Knoten behalten, an schattigen Orten bis auf ihre Helfte in Löcher, so mit dem Pflanzholze gemacht sind, in die Erde. Solche gesteckten Stengel werden darauf gleichwol begossen, und in der Folge durch wiederholtes Begiessen in beständiger Feuchtigkeit erhalten, welches ihre Bewurzelung und Wohlgerathen sehr befördert. Ausser oft wiederholten Begiessen haben sie keine weitere Abwartung nöthig, als die Ausjätung des Unkrautes, dessen Ueberhandnehmen sie leichtlich ersticken könnte. Was die Weite, in welcher solche Stengel auseinander zu stecken, anbetrift, so ist es genug, wenn jeder zwey Daumen breit von dem andern abstehet, denn sie sollen sich ja an solchen ihren ersten Pflanzorte doch nicht stark berasen, sondern nur Wurzeln fassen, keine Sprößgen zeugen, und werden hernach weiter auseinander gesetzt. In dem folgenden September wenn aus ihren Treiben bemerket wird, daß sie bewurzelt sind, hebt sie an ihren schattigen Orten aus, und setzet sie in gute fruchtbare Rabatten, wo sie sich künftig recht berasen und die Anmuth des Gartens vermehren können.

§. 571.
Wie diese Nelke durch Steckung ihrer Sprossen vermehret werde.

Auf gleiche Weise, als vorhin gemeldet worden, kan diese Nelke auch vermehret werden durch Steckung abgerissener Sprossen, so das Jahr keine Blumen gegeben haben, dieses kan im Junio oder auch im Julio geschehen, wenn solche Sprossen an schattige Orte enge beysammen gestecket, in Feuchtigkeit, durch Begiessen, beständig erhalten, vom Unkraute reine gehalten werden, so schlagen sie leichtlich Wurzeln, und können in dem folgenden Herbste weiter in gute fruchtbare Beethe des Gartens gesetzt werden. Daß dergleichen Sprossen auch zu gar schönen Wurzeln gedeyen, wenn man sie von ihrem Mutterstocke nicht abnimmt, vielmehr in einen Knoten ihnen ein Einschnittgen giebet, und mit selbigen, wie bey denen Graßblumen es gewöhnlich ist, sie in die Erde senket, solches ist oben bereits erinnert, und entstehen auf solche Weise am geschwindesten und besten fertige Pflanzen.

§. 572.
Eine fernere Vermehrungsart dieser Nelke.

Diese Nelke lässet man insgemein bis ins dritte Jahr an einem Orte ruhig stehen und fortwachsen, alsdenn aber hebt man sie aus, theilet die ausgehabenen Büsche von einander, und setzet sie weiter, welches ebenfals eine gar gute Vermehrungsart derselben abgiebet, und lässet sich selbige sowol im April als auch im September vornehmen.

§. 573.

§. 573.

Nöthige Erinnerung für diejenigen so bey dieser Nelkenart sich gerne erhalten wollen.

So leichte als sich diese Nelkenart vermehren und in grossen Ueberflusse erlangen lässet, so kan man doch leichtlich darum kommen und sie verliehren, wenn man nicht alle Jahre darauf bedacht ist, ein oder das andere Vermehrungsmittel mit ihr vorzunehmen und junge Pflanzen dadurch zu erlangen. Den alte Stöcke so schon stark geblühet haben, sind durch das Blühen schon stark geschwächet worden, und vertragen nicht so viel Ungemach des Winters mehr, als diejenigen, so noch jung sind und gar noch nie geblühet haben. Suchet demnach möglichst alle Jahre dergleichen junge Pflanzen zu erlangen, so stehet eure Hofnung in Erhaltung dieser Nelkenart allezeit auf sicherern Füssen.

§. 574.

Von andern und saamentragenden Carthäusernelken.

Zu besserer Kenntniß des Gewächses, von welcher ich hier rede, wird es dienen von ihme anzuzeigen, daß es mehrere sowol gefüllte als einfache blumentragende Barth- oder Carthäusernelken gebe, von welchen ich nur einige bekannte recht gute Sorten hier anführen will. Diesemnach zeiget uns

Börhavii index plantarum

1) Caryophyllum barbatum, latifolium hortensem flore variegato, die breitblättrige Gartenbarthnelke mit bunter Blume.

Caspar

Caspar Bauhin in seinem Pinace zeiget auch verschiedene Sorten derselben an, welche sind

2) Caryophyllus barbatus flore multiplici gefüllte Barth- oder Carthäusernelken, deren es gar vielerley Sorten giebet.

3) Caryophyllus barbatus flore multiplici roseo, die gefüllte rosenrothe Barth- oder Carthäusernelke.

4) Caryophyllus barbatus, hortensis angusti folius, flore versicolore in eodem ramulo, Gartenbarth- oder Carthäusernelken, welche an jeden Blumenstengel bunte Blumen von verschiedenen Farben geben, und von vielen nur der schöne Hanß genennet wird.

5) Caryophyllus barbatus hortensis, angusti folius, flore pleno roseo, die Gartenbarthnelke, so gefüllte rosenrothe Blumen zeuget, welche in Blumenverzeichnissen gar ofte unter der Benahmung, der gefüllte rosenrothe schöne Hanß eingeführet, und in englischen Catalogis Fairchild's Mule, benahmet wird.

Wo der Saame dieser Nelken zum Anbau gebracht wird, da fallen sehr viele neue, sowol gefüllte, als einfache Sorten aus, die auf gar mancherley Art gezeichnet sind.

Barthnelken vermehren die Anmuth derer Blumengärten gar sehr, sowol durch die Mannigfaltigkeit ihrer bunten Blumen, als auch durch den schönen Geruch so sie empfinden lassen. Sie sind demnach würdig, in jeden schönen Blumengarten angebauet zu werden.

Wer sie durch Saamen anbauen will, hat lediglich nur dahin zu sehen, daß er Saamen nicht von einfachen

fachen Sorten, sondern von schönen gefüllten Arten aufnehme.

§. 575.

Vom Rübsaamen und seiner verschiedenen Benahmung.

Rübsaamen wird im Deutschen auch Rübsen, wie auch die wilde Stockrübe benahmet. Im Lateinischen findet er bey denen botanischen Schriftstellern, und sonderlich in den Schriften Iohannis, wie auch Caspari Bauhini die Benahmung, Napus sylvestris. Lobelii Icones stirpium führen unsern Rübsaamen unter den Benahmungen Bunias sylvestris, Napus flore luteo ein. D. Tournefort nennet ihn Rapistrum arvense folio auriculato, acuto.

§. 576.

Derer weissen Rüben verschiedene Arten.

Zu Vermeidung von Irrthümern, und zu richtiger Bestimmung des Gewächses, von welchen ich hier rede, wird es dienen,

Die verschiedene Arten von Rüben allhier zu zeigen. Es giebt demnach

1) Rapas sativas, rotundas, radice candida, welche auch Rapistrum orbiculatum seu turbinatum von Lobelio und Tabernæmontano genennet werden. Diese Rübenart nennet man im Deutschen auch runde Mayrüben; Frührüben; Tellerrüben. Früh- und Mayrüben nennet man sie deswegen, weilen ihr Saame früh im Jahre und im April und May schon gesäet wird; Tellerrüben aber werden sie genennet, weilen ihre Dicke nicht in die Länge sondern plattrundwachsende

Wurzeln fast die Gestalt von Tellern hat, oder weilen sich Scheibichen in Gestalt der Teller aus ihren Wurzeln schneiden lassen.

2) So führen Iohann und auch Caspar Bauhini in ihren botanischen Schriften, und letzterer sonderlich in seinem Pinace eine Rübenart an, welche sie Rapam sativam seu fœminam, wie ingleichen Rapum sativum oblongum nennen, welche Arten im Deutschen die weissen Guckelrüben, weilen ihre weissen dicken Wurzeln über der Erde heraus wachsen also gleichsam heraus gucken, so, daß man sie über der Erde fassen und heraus ziehen kan, genennt werden.

3) Haben wir die weissen Steck- oder Stickelrüben, deren weisse Wurzeln etwas kleiner als die von ordentlichen weissen Feldrüben ausfallen, aber im Geschmack etwas besser, auch wenn sie rohe genossen fast nußhaft befunden werden, welche Rübenart Napus sativa radice alba; auch Rapum sativum alterum et Napus veterum, von einigen benahmet werden.

Ausser diesen angeführten drey weissen Rübensorten, deren dicke Wurzeln sämtlich eßbar sind, giebt es noch weit mehrere welche alle anzuführen und zu beschreiben nicht für nöthig erachte; wohin unter andern auch gehören die wohlschmeckenden märkischen Rübichen, die portsfeldischen die leinischen ꝛc. Nach dieser Bildung derer verschiedenen Arten von weissen Rüben werde ich nunmehro eigentlicher bestimmen können, was Rübesaamen eigentlich für ein Gewächs sey.

§. 577.

Der Rübesaamen gehöret zu dem Geschlecht der weissen Rüben, und ist eine wilde Art davon.

Von denen vorhin gemeldten Steck- oder Stickelrüben giebt es nach dem Pinace, Casparis Bauhini, eigentlich dreyerley Sorten, als da sind:

1) Napus sativa radice alba, die zahme oder gute Steckrübe, deren dicke weisse Wurzel für Menschen und Viehe zur Speise und Nahrung dienet.

2) Napus sativa radice nigra, die zahme oder gute Steckrübe von schwarzer Wurzel.

3) Napus sylvestris, die wilde Steckrübe, deren kleine faserichte Wurzel nicht zur Speise gebraucht wird, und diese dritte wilde Art ist eben der Rübesaamen, welchen ich allhier verstanden wissen will.

§. 578.

Beschreibung des Rübesaamens, wie auch verschiedene Arten desselbigen.

Es ist der Rübesaamen ein zesichtes oder mit dünner fibrosischer Wurzel versehenes Sommergewächs, es treibet einen Stengel, der mit verschiedenen Zweigen besetzt, und nach seiner Vollkommenwerdung nicht völlig so dicke als eine Schreibefederspule unten im Stamme ist, seine Blumen sind gelb und von gutem Geruch, also daß, wenn ein mit diesen Saamen bestellter Acker im Felde blühet, die ganze Gegend, sonderlich wo die Luft eben hinstreichet, mit dem angenehmen Geruche dieser Blumen auf eine ziem-

liche Weite durchzogen wird. Unser Rübesaamen ist auch ein sehr schnell wachsendes Sommergewächs, denn wenn sein Saame wie gewöhnlich um die Mitte des Monates Junii gesäet wird, so stehet solche Saat im folgenden Augustmonate schon im vollen Blühen, und liefert im Herbste darauf ihren reifen Saamen, worauf die Wurzeln im Winter verfaulen. Der Saame unseres Gewächses ist rund und schwarzbraun, gleich denen Kohlsaamen, er ist sehr öhlreich, wird demnach hauptsächlich angewendet den in fast allen Wirthschaften zum Lichtbrennen bekannten Rübesaamenöhl daraus zu pressen, welches Oehl auch von der Armuth nach vorgängiger Zubereitung, oder Verdämpfung zum Schmelzen ihrer Speisen angewendet wird.

§. 579.

Irrthum einiger öconomischer Schriftsteller.

Aus vorangeführten lässet sich erkennen, wie diejenigen öconomischen Scribenden, welche zu Erlangung eines zum Oehlschlagen dienlichen Rübesaamens den Vorschlag thun, zur Herbstzeit weisse Feldrüben in Quantität ausgraben, die ausgegrabenen in Gruben oder Kellern zu durchwintern, und die durchwinterten im folgenden Frühlinge wieder pflanzen zu lassen, welche sodann einen guten zum Oehlschlagen dienlichen Saamen tragen würden. Ich zähle solchen Schriftstellern bey, den Verfasser des vierten Stücks derer Ao. 1751. zu Stutgard gedruckten also betitulten: Selectorum physico oeconomicorum. Es dürfte gewiß überaus theurer Oehl werden, wenn man nur so vielen Rübesaamen als zu einigen

Centnern Oehls nöthig ist, auf solche Weise erziehen wollte, denn was würde 1) das Ausgraben derer Rüben im Herbste nicht kosten; 2) wie viel Keller würden nöthig seyn, die Rüben im Winter zu beherbergen und für dem Froste zu bewahren, oder was würde 3) in Ermangelung derer Keller das Anlegen von Rübengruben nicht kosten; wie viel Arbeitslohn würde 4) darauf gehen, wenn die ausgewinterten Rüben im Frühlinge wieder fein ordentlich in die Aecker gesetzt und gepflanzet werden sollten; anderer Bedenklichkeiten so bey diesen Anbau des Rübesaamens zum Oehlschlagen vorkommen möchten, zu geschweigen, muß ich gestehen, daß ein Centner auf solche Weise erlangten Rübeöhls weit höher zu stehen kommen würde als der beste Provenceröhl. Zu diesem Herren möchte man sagen, sie haben hören läuten aber nicht Zusammenschlagen, sie haben von Sachen geschrieben die sie nicht gekennet, sie haben die Gewächse nicht unterschieden oder nicht gewußt, daß ausser dem Saamen des Napi lativi radice alba, oder welches gleich viel ist, der Raparum sativarum radice candida, vel rotunda, vel oblonga, oder der gemeinen weissen eßbaren Feldrüben, es auch noch eine andere Art gebe, so keine eßbare Wurzeln zeuget, eine schnell wachsende Planta annua sey, welche nur alleine um ihres öhlreichen Saamens willen, woraus das überall bekannte Rüböhl, Rübsenöhl, Rübesaamenöhl kommet, gebauet, und Napus sylvestris; Napus flore luteo; Rapistrum arvense folio auriculato acuto, genennet werde.

§. 580.

Von verschiedenen Sorten des Rübesaamens.

Unseres Rübesaamens der zum Oehlschlagen angewendet wird, giebt es zweyerley Sorten, als eine so genannte Winterart, so vor Winters fein frühe im angehenden September gesäet, im May des folgenden Jahres blühet, und gegen Ende des darauf folgenden Junii reifet und abgeerndtet werden muß; zweytens eine Sommerart, welche im Junio um den Tag Johannis des Täufers gesäet, im darauf folgenden Augustmonat blühet und in dem darauf kommenden Herbste reifet und abgeerndtet wird. Es finden sich einige Hauswirthe welche den Unterschied, der solchergestalt zwischen Sommer- und Winterrübesaamen gemacht wird, für eine Grille halten und versichern wollen, daß einerley Rübesaamen mit gleich gutem Nutzen sowol zur Winter- als Sommersaat angewendet werden könne. Die den Unterschied des Saamens aufheben wollen, suchen ihre Meynung damit zu bestärken, wenn sie sagen, man solle, wenn der Winterrübesaame im Junio abgeerndtet, und dabey, wie ofte geschiehet, etwan viel Saame auf den Acker ausgefallen sey, denselbigen nur so fort gehörig umpflügen, daß der ausgefallene Saame unter die Erde komme, so werde er wohl aufwachsen, blühen, und im kommenden Herbste noch einmal eine schöne reife Saamenerndte geben, da sehe man ja, daß der Winterrübesaame auch im Sommer wohl wachse. Ich habe keinen Versuch hierinnen gemacht, will also auch nicht sagen, ob ihre Meynung gegründet sey. In der bey unserer Reichsstadt Nordhausen, anhe-

anhebenden, und bis unter Sangerhausen sich erstreckenden so genannten güldenen Aue (Aureum arvum) wo der Rübesaamenbau sehr stark in Uebung ist, und alljährlich viele tausend Aecker, sowol zur Herbst= als Sommerzeit damit bestellet werden, sehe ich inzwischen, daß ein Unterschied zwischen Sommer- und Winterrübesaamen gemacht werde. Es hat auch ein Freund von mir in eben der Absicht um zu erfahren, ob eine besondere Sommer- und auch eine Winterart dieses Saamens vorhanden, oder dieses vielleicht nur was Eingebildetes seyn möchte, in seinen Garten ein Beeth mit Sommerrübesaamen in denen ersten Tagen Septembris, zu der Zeit da der Winterrübesaame gesäet zu werden pflegt, säen lassen, und von dieser Saat zwar so viel gesehen, daß sie vortreflich aufgegangen und den Herbst über gar schöne gewachsen, im darauf folgenden Winter aber wären alle Pflanzen solcher Saat bis auf eine gar geringe Anzahl derselbigen erfroren; die sehr wenigen gut gebliebenen hätten darauf im May zur gewöhnlichen Zeit geblühet, und im Junio ihren reifen Saamen gegeben.

Mit Winterrübesaamen hat er gleiche Probe angestellet, und zur Sommerzeit gegen Ende des Junii in seinen Garten ein Beeth damit besäen lassen, neben selbigen aber ist noch ein anderes Beeth mit Sommerrübesaamen besäet. Der Sommerrübesaame ist gar bald aufgeschossen, und hat im Herbste seinen reifen Saamen gegeben; der Winterrübesaame hat solches nicht gethan. Aus diesen Versuchen scheinet sich also zu bestätigen, daß es eine besondere Sommer- und auch eine besondere Winterart des Rübesaamens gebe.

§. 581.

Vom Winterrübesaamen besonders.

Daß der Winterrübesaame im September fein bald auch noch vor dem Weizen gesäet seyn wolle, solches enthält der vorige §. Ausser diesen ist noch zu bemerken, daß er mit dem Weizen eine gleiche Begattung nöthig habe, eben solchen Acker als der Winterweizen erfodert, will auch der Winterrübesaame haben. So bald der Acker zur Saat zu rechte gepflüget ist, pfleget man ihn mit der Ege zu überfahren, auf den also überstrichenen Acker den Saamen oben aufzusäen, und denn besäeten Acker nochmalen mit der Ege zu bestreichen, damit der Saame unter das Erdreich komme, worauf er bald aufgehen und den Acker mit seinen schönen grünen Blättern bedecken wird.

Im May des folgenden Jahres ist darauf die angenehme Blühenszeit seiner wohlriechenden gelben Blumen, und im Junio das Reifen des Saamens und die Erndtezeit vorhanden, bey welcher mit Fleiß dahin zu sehen ist, daß die reifende Saat nicht zu bald und nicht zu spät abgemähet werde. Geschiehet das Abmähen zu balde, so entstehet dadurch der Schade, daß viele unvollkommene geringe ja wol gar viele taube Körner bey dem nachherigen Ausdreschen des Saamens sich finden; wird aber das Abmähen zu spät vorgenommen, so fället viel des besten Saamens auf dem Acker aus: Es will demnach die rechte Zeit damit getroffen seyn. Umgehet demnach eure Aecker, welche, wenn die Mitte des Junii vorüber ist, insgemein zu reiffen beginnen, und so bald ihr sehet, daß euren Bedünken nach der mehreste

reste Theil derer Saamencapseln die reifende gelbe Farbe angenommen hat, alsdenn ist es Zeit die Abmäher daran zu schicken, denn auf das Reifwerden aller Saamenschoten zugleich darf man bey diesen Saamen nicht warten.

Die abgemähete Saat wird darauf von vielen auf dem Acker zusammen getragen, und Haufen, gleich denen grossen Heuschobern, daraus gemacht, wobey die Absicht diese ist, daß die Schoten, so noch nicht vollkommen reif geworden sind, durch die Erwärmung, welche in dem zusammen gelegten grossen Haufen entstehet, vollends reifen, ihre Körner vollkommener werden, auch bey dem Dreschen besser heraus gehen mögen, von welchen allen unser obiger §. 109. mehrere Nachricht giebet. Ist die Erwärmung endlich sattsam erfolget, so wird das Ausdreschen auch gleich auf dem Acker auf geebneter Erde und ausgebreiteten grossen Planen, gleich neben dem erwärmten Haufen vorgenommen.

Andere führen abgemähete Rübesaaten auch nach Hause in die Scheune, legen sie daselbst über einander, und wenn sie sattsame Erwärmung bemerken, nehmen sie das Ausdreschen daselbst vor. In die Wägens, womit solche Rübesaat nach Hause gefahren wird, werden unten grosse Tücher hinein gebreitet, damit der bey dem Aufladen sich ausrührende Saame in selbigen sich sammlen und nicht verlohren gehen möge.

Reifende Rübesaaten leiden von Tauben, Sperlingen, Finken und andern Vögeln oft grossen Schaden, weswegen hütende Leute mit Klappern versehend dabey gestellet werden, welche die Vögel verscheuchen müssen; es ist dieses jedoch nicht aller Orten nöthig.

Sobald dergleichen Rübesaame eingeerndtet und völlig vom Acker geschaffet ist, wird die Stoppel so fort umgepflüget, und kan dergleichen Acker im folgenden Herbste mit Winterrocken, oder statt dessen auch im folgenden Frühlinge mit Sommerocken, oder statt dessen auch mit Sommergerste nützlich bestellet werden.

Die Saaten des Winterrübesaamens geben zur Frühlingszeit, da es eben noch nicht viele frische grüne Sallatkräuter giebt, die angenehmen so genannten Rübesallate, und hierzu werden auf denen Aeckern die hervor wachsenden frischen Blätter von denen jungen Pflanzen abgelesen, und der Küche zur Zubereitung überliefert.

Das hohe oder so genannte Rothwild ist denen Saaten des Winterrübesaamens gefährlich, und pflegt sie sehr abzufressen; ich weiß Beyspiele, daß Hirsche und Rehe wohl einige Stunden weit nach dergleichen Saaten gelaufen sind.

Winterrübesaame ist nützlicher und ergiebiger am Oehl als Sommerrübesaame; wenn man auch die Saamenkörner von beyderley Art gegen einander betrachtet, so befindet sich, daß die von Winterrübesaamen etwas grösser und vollkommener seyn.

Winterrübesaame wird demnach auf denen Märkten auch allezeit im höhern Preise verkaufet als der Sommerrübesaame. Die Oehlmüller und Kaufleute so Handlung damit treiben, wissen beyderley gar wohl von einander zu unterscheiden.

Winter- sowol als Sommerrübesaamenäcker soll man nicht übersaamen; von beyderley Art auf einen Acker, der 160. Quadratruthen nach Leipziger Masse hält, ist es genug, wenn man nach Nürnber-

ger

ger Gewichte 5. Pfund und 19. Loth Saamen zur Besäung nimmt.

Wenn Winter- sowol als Sommerrübesaame ausgedroschen wird, so gehen dabey die leer gewordenen Saamenhülsen von dem Strohe herunter, man erhält dadurch eine Rübesaamenspreu, welche auch die Rübecave, Rübekafe genennt wird. Solche Rübecafen pflegen die mehresten in den Mist zu schütten, zu verbrennen oder auf andere Art umkommen zu lassen, sie sollen aber wissen, daß dieses thöricht sey. Denn diese Rübekafe ist dem melkenden sowol als andern Rindviehe ein so nutzbar als angenehmes Futter, es frisset es lieber als den best bereiteten Heckerling. Denn ausser dem daß es zärter ist, so bleibt auch oft vieler Saame in solchen dem Ansehen nach leeren Saamenhülsen hangen und zuurck, dessen Genuß dem Viehe wohl zu gute kömmt. Die nordhäusischen Branteweinsbrenner, welche Rindviehe bey ihren Brennereyen mästen, kaufen dergleichen Rübekafen alljährlich im Junio von dem Winterrübesaamen, und im Herbste von dem Sommerrübesaamen mit Begierde auf, sie geben für die ganze Kafe und das leere Stroh, so auf einen Acker gewachsen ist etwan 8. bis 12. gute Groschen. Das Stroh nutzen sie zur Streu für das mästende Rindviehe, die Kafe aber brauchen sie abgebrühet zum Futter für selbiges, sie schonen dabey das Futterschneiderlohn, denn wenn sie solche Kafe nicht hätten, müssen sie doch anderes Futter für das Vieh schneiden lassen. Sie lassen es demnach gar gerne aus dem Felde, wo es ausgedroschen worden ist, wenn sie es nur kauflich haben können, nach Hause auf ihre Futterbödens führen. Ich finde auch das der-

gleichen Kase anderwärts als in dem 4ten Bande derer öconomischen Nachrichten sehr angepriesen werde, und gleiche gute Nutzung davon gefunden worden seyn.

Das Stroh von Sommer- sowol als Winterrübesaamen wird vieler Orten als eine unnütze Sache angesehen, demnach in denen Feldern, so bald als es leer gedroschen ist, angezündet, daß aber dieses nicht zu billigen ergiebt sich daher, da man siehet daß es dem Vieh gar nützlich zur Streu in ihren Ställen gebrauchet und dadurch Gerstenrocken oder anderes Strohe, so zu solchem Gebrauche hätte verwendet werden müssen, geschonet werden könne. Es vermehret solchergestalt auch den Mist, wird es denen Schaafen zur Streu hingeworfen, so lesen diese zuvörderst noch allerley zu ihrer Fütterung heraus, als das daran sitzende dürre Unkraut und anderes, wird es in die tiefe Mistkugeln geworfen, so hilft es selbige ausfüllen, es gehet in seine Fäulniß und hilft den bey dem Landbaue so nöthigen Dünger vermehren. In Küchengarten kan es gebraucht werden, ein und dem andern Gewächse Verdeck gegen die Winterkälte damit zu verschaffen; an Orten wo das Holz rar ist, kan es zur Winterfeuerung in denen Oefen mit angewendet werden. Anderer Nutzbarkeiten zu geschweigen.

§. 582.

Von dem Sommerrübesaamen.

Sommerrübesaame wird gesäet wenn die Mitte des Monats Junii vorüber ist, und erstrecket sich solche Säenszeit auch wohl bis zum 7. Julii. Er verlanget Land, welches noch gute Besserung in sich hat,

hat, und welches im vorigen Jahre etwan Winterrocken oder Weizen getragen. Solchen Aeckern wird zur Herbstzeit die Stoppel umgepflüget, und im folgenden Frühlinge, wenn solche Aecker vom Unkraute wollen grüne werden, werden sie gerühret, das ist, nochmalen zu Vertilgung des Unkrautes umgepflüget, worauf im Junio, wenn die Säenszeit vorhanden, das dritte Umpflügen des Ackers oder das Pflügen zur Saat erfolget, wobey nur kleine Furchen gemacht werden. Kan solches Pflügen zur Saat gleich nach einem Regen geschehen, ist es sehr schön. Die Manier den Saamen in den Acker zu bringen ist eben die, welche bey dem Winterrübesaamen gemeldet worden. Der zur Saat gepflügte Acker wird nemlich übereget, auf den geegeten Acker der Saame oben aufgesäet, und damit der Saame unter das Erdreich komme, so wird der besäete Acker mit der Ege, welche man gleichsam den Feldharken oder Rechen nennen möchte, nochmalen überstrichen.

An denen Orten wo Brachfelder gehalten werden, bestellet man auch wol den Sommerrübesaamen in selbige. Erwählet demnach darzu solche Aecker welche Sommergerste oder Hafer getragen haben. Diese werden noch vor Winters mit Miste beführet und selbiger auch untergepflüget. Diese gedüngeten Aecker werden darauf im folgenden Frühlinge zu Vertilgung des Unkrautes gerühret, und wenn die Säenszeit im Junio herbey kömmt zur Saat gepflüget, und hierbey der Saame auf eben die Weise in die Erde gebracht, wie solche vorhin gemeldet worden. Solche Nutzung von Brachäckern nennet man insgemein das Sömmern derselbigen. Ist ein solcher Acker abgeerndtet, welches im Herbste geschiehet, so

kan er so fort umgepflüget, und weilen frische Düngung drinnen ist, mit Winterrocken sogleich bestellet werden.

Sommerrübesaamensaaten sind mehrern Gefährlichkeiten bloß gestellet als die von Winterrübesaamen. Denn wenn eine Sommersaat geschehen ist, und die Regen verhalten sich darauf etwan zu lange, so ist der Erdflohe insgemein ein begieriger Fresser der hervorkommenden jungen Pflanzen und machet die Aecker ganz davon leer, also, daß sie wieder umgepflüget und auf den kommenden Herbst mit Wintersaat bestellet werden müssen.

Ausser dem Erdflohe ist auch ein gefährlicher Feind derer Sommerrübesaaten, eine Art weisse Maden, welche in denen Saamenschötgen, nicht in allen, sondern nur in manchen Jahrgängen erwachsen, und die Saamenkörner, da sie noch jung sind, und ehe sie vollkommen reif werden, fast alle nach und nach heraus fressen, wobey diese Maden zugleich in die länglichten Schötgen einige Löcher hinein fressen, wodurch diese fast die Gestalt einer Flöte erhalten. Wenn der Ackermann diesen Unstern in seinen Saaten siehet, so sagt er, der Pfeiffer ist mir unter meinen Sommerrübesaamen gekommen, er nennet also diese schädlichen Maden, Pfeiffer; der Sache gemässer würde es geredet seyn, wenn er spräche, der Pfeifenmacher ist darunter gekommen, denn diese Würmer pfeiffen ja nicht, geben vielmehr durch ihr Nagen, Fressen und Löchermachen denen Saamenhülsen nur die Gestalt einer mit Löchern versehenen Flöte oder Pfeiffe. Von diesen Rübesaamenpfeiffern habe ich gesehen, daß sie sehr lebhaft seyn, und wenn einige die abgemäheten Rübesaaten haben nach Hause

in

in ihre Scheunen führen lassen, um das Ausdreschen des Saamens daselbst zu verrichten, so sind die unangenehmen Pfeiffer aus denen Hülsen heraus gekrochen, und haben überall sich verbreitet, also, daß man das Geschmeiß überall in der Scheune und Hause hat kriechen sehen. Wo sie in einer Rübesaamensaat entstehen, da bleibet wenig Saame übrig, und was ja durch das Dreschen noch heraus gebracht wird, das bestehet in kleinen dürren verwelkten Körnern, so wenig oder gar kein Oehl geben. Will jemand das Ausdrescherlohn noch daran wenden, der lasse das Ausdreschen lieber auf dem Acker verrichten, so bekommt er doch die unangenehmen Pfeiffer nicht mit ins Hauß. Hat er das leere Stroh zur Feuerung oder andern wirthschaftlichem Gebrauche nöthig, so lasse er selbiges noch einige Zeit auf dem Acker etwas ausgebreitet liegen, bis die Pfeiffer, welche aus dem leeren Stroh sich gar bald zu verkriechen pflegen, davon sind, alsdenn kan es ja allezeit noch eingeführet werden.

Eine fernere Gefahr und Schaden haben Sommerrübesaaten zu Zeiten von Raupen zu besorgen. Denn wenn bisweilen bey warmer Witterung ein etwas anhaltender Regen von einigen Wochen sich geäussert hat, so habe ich gesehen, daß eine Art schwarzbrauner glänzender Raupen an denen Blättern des Sommerrübesaamens sich darauf angefunden, welche die Blätter zernaget und abgefressen, auch das frische Aufschiessen derer Saamenstengel dadurch gehindert haben.

§. 583.

§. 583.

Vom Savoyerkohl.

Die Kohlart von welcher ich hier handele, ist diejenige so Robert Morison in seiner Historia plantarum universali, und Caspar Bauhin. Brassicam albam capite oblongo, non penitus clauso, die weisse Kohlart so einen länglichten Kopf zeuget, der nicht gänzlich geschlossen ist, umschreiben. Sie wird sonst auch Brassica sabauda; Brassica sabaudica; Brassica sabaudica rugosa, wegen der runzlichten Beschaffenheit ihrer Blätter, wie ingleichen Brassica sabaudica crispa benahmet. Im Deutschen hat er fast durchgängig die Benahmung des Savoyerkohls, und ist eines der wohlschmeckensten Kohlgemüse.

§. 584.

Von der Eintheilung in Sommer- und Wintersavoyerkohl.

Sommer- sowol als Wintersavoyerkohl entstehet aus einerley Saamen, wenn dieser zu verschiedenen Jahreszeiten gesäet wird. Säet ihr den Saamen zur Frühlingszeit im Merz oder April, so geben die aus solcher Saat angebaueten Pflanzen einen Sommersavoyerkohl, denn sie erlangen zum Verspeisen fertige Köpfe, im darauf folgenden Sommer und Herbste nach und nach. Säet ihr dagegen den Savoyerkohlsaamen zur Sommerzeit im Julio um Jacobi, oder auch noch im angehenden Augustmonate, so wird der aus solcher Saat angebauete Kohl der Wintersavoyerkohl genennet, denn die Pflanzen werden im Herbste fortgesteckt, bleiben also den Winter über im Lande, und geben nach vergangenen Winter frühzeitig zum Verspeisen fertige Köpfe. Winter-

savoyerkohl wird also dieser genennet, weilen seine Pflanzen den Winter über im Lande ausdauern müssen. Es ist demnach keine besondere Winter- und keine besondere Sommersavoyerkohlart vorhanden, sondern beyderley entstehet aus einerley Saamen durch verschiedene Säenszeiten.

§. 585.
Von dem Anbau des Savoyerkohles.

Sommer- sowol als Wintersavoyerkohl vergleichet sich, was den Anbau betrift, in allen Stücken demjenigen vom weissen Kraute oder weissen Kopfkohle, so oben §. 477. bis 513. sattsam beschrieben worden. Ich verweise demnach die Liebhaber dieses angenehmen Kohles zu Erlangung eines Unterrichts von seinem Anbaue dahin, und melde zu Erläuterung des §. 484. noch so viel, daß es genug sey, wenn diese Pflanzen bey dem Versetzen zwey und einen viertels Schuh weit aus einander gesetzt werden; wie auch daß bey dem Stecken des Wintersavoyerkohles es gut sey 3. bis 4. Pflanzen auf jedes Plätzgen bey einander zu stecken aus denen §. 499. angeführten Ursachen.

§. 586.
Vom Saamenbau des Savoyerkohls.

Wer Saamen vom Savoyerkohle anbauen will, hat mit Fleisse nur dahin zu sehen, daß er solche Köpfe gegen oder in den Herbste darzu erwähle, welche vom Farbe die gelbesten sind, feine krause Blätter und derbe Häupter haben, denn wo dieses nicht geschiehet, so gehet der angebauete Saame gerne aus seiner Art, und giebt nur schlechten grün gefärbten

so genannten Schlutterkohl, der keine derbe Köpfe, welches das angenehmste beym Savoyerkohle ist, zeuget. Die zum Saamenbaue im Herbste erwählten guten Savoyerkohlköpfe werden nach Anweisung unseres §. 487. zu rechter Zeit ausgehoben, eingeschlagen, gegen Empfindung grosser Kälte mit Stroh verdecket, und geben im darauf folgenden Jahre ihren schönen reifen Saamen. Weilen dergleichen Häupter zum Saamenbau im Herbste erwählet und hernach durchwintert werden müssen, so dienet darzu kein anderer als Sommersavoyerkohl, denn der Wintersavoyerkohl ist zu solcher Zeit schon völlig verbraucht und aufgezehret.

§. 587.

Von der Winternutz und Erhaltung des Savoyerkohles.

Savoyerkohleshäupter welche entweder zum Verspeisen oder auch zum Saamenbau den Winter über erhalten werden sollen, können sowol in guten Kellern eingepflanzet oder auch im Garten dergestalt eingeschlagen werden, daß Strunk und Wurzel völlig in der Erde, die Häupter aber ausser selbiger zu sehen sind. Bey herannahenden Winter werden sie mit Strohe verdecket, und unter selbigen was entweder zum Verspeisen oder auch zum Verkauf im Winter nöthig ist, nach und nach hervor geholet. Zu dessen Erläuterung unser obiger §. 487. vollkommenst dienet.

§. 588.

Vom Wirsingskohl.

Dieser wird im Deutschen auch Wersekohl; Wersichkohl; Mörsingskohl; Herzkohl; Pörschkohl;

hin

hin und wieder benahmet, im Lateinischen aber Brassica crispa; Brassica rugosa; weilen seine äusserlichen Blätter runzlich und krauß aussehen, umschrieben. Er ist eine Art der Brassicæ sabaudæ, des Savoyerkohles, und von voriger Art nur darinnen unterschieden, daß seine Blätter grün und mehrentheils dunkelgrün gefärbt sind. Er zeugt auch Stauden die nicht so gar groß als die von der obigen Art ausfallen. Herzkohl wird er genennet, weilen viele seiner Stauden keine ordentlichen derben Köpfe, sondern kleine Köpfgen, welche man Herzgen nennen möchte, zeugen.

§. 589.

Von der Eintheilung in Sommer- und Winterwirsingskohl.

Gleichwie der Savoyerkohl vorhin in Sommer- und Wintersavoyerkohl abgetheilet und von selbigen gesagt worden ist, daß beyderley aus einerley Saamen entstehe, wenn solcher zu verschiedenen Jahreszeiten gesäet wird, so hat es auch gleiche Bewandniß mit diesen Wirsingskohl. Wird der Saame zur Frühlingszeit gesäet, so entstehet daraus der so genannte Sommerwirsing, dessen Pflanzen hernach im folgenden Augustmonate, wie auch im Herbste und Winter zur Speise nach und nach genutzet werden. Säet ihr aber von eben dem Saamen im Sommer gegen Ende des Julii, wie auch noch im angehenden Augustmonate, so entstehet aus der Saat ein so genannter Winterwirsing, dessen Pflanzen im Herbste fortgestecket seyn wollen, den Winter über im Lande sich erhalten, nach vergangenen Winter gar bald zu guten Wachsthume kommen, und die Küchen frühe

im Jahre und etwan mit dem angehenden Sommer durch ihr wohlschmeckendes Gemüse zu versorgen anfangen.

§. 590.

Von dem Anbau des Wirsingskohles.

Wirsingskohl ist, wie gesagt, eine Art vom Savoyerkohl. Was demnach bey diesen sowol als dem weissen Kopfkohle wegen des Anbaues ist gesagt worden, solches alles ist auch auf dem Wirsingskohl zu verbreiten, und demnach unnöthig zu wiederholen, was davon oben bereits gesagt ist. Nur dieses finde ich noch nöthig zu erinnern, daß weilen Wirsingsstauden nicht vollkommen die Grösse von dem oben beschriebenen guten Savoyerkohle erreichen, es auch nicht nöthig sey ,bey dem Fortsetzen, ihnen mehr als zwey Schuhe weite von einander zu geben. Pflanzet ihr im Herbste Winterwirsingspflanzen, so ist es auch nützlich 3. bis 4. Pflanzen auf jedes Plätzgen bey einander zu setzen, und im folgenden Frühlinge nur eine und die tüchtigste davon alleine stehen zu lassen, die übrigen aber wegzuräumen.

§. 591.

Von der Winternutz und Erhaltung des Wirsingskohles.

Wirsingskohl ist etwas dauerhafter als der oben beschriebene Savoyerkohl, hat demnach auch so viele Verwahrung durchs Verdecken nicht nöthig als selbiger. Wünschet ihr demnach dessen Wintergenuß, so hebt zur Herbstzeit so viele Stauden, als erhalten werden sollen, mit ihren Wurzeln aus, entledigt sie derer grössesten und unbrauchbar scheinenden Blätter.

Setze

Setzet sie nach geraden Linien in trucken gelegene Beethe dergestalt ein, daß die Wurzel und der ganze Strunk in der Erde die Köpfgen aber ausser selbiger zu sehen seyn. Legt solche Reihen etwan einen Schuhe weit von einander an, damit ihr bey Ausschneidung derer Köpfgen auch fein bequem dazu gelangen könnet, so wird dieses alles seyn was zur Wintererhaltung dieses Kohles dienet, und ihr werdet den ganzen Winter immer ein Gerücht nach dem andern davon aus euren Garten holen können. Weilen der solchergestalt eingeschlagene Kohl dauerhaft und ziemliche Winterkälte ohne Verdeckung erträget, so lassen ihn viele dieserwegen nur frey und ohne Zudeckung liegen. Jedoch wollte ich in kalten Landesgegenden wohl anrathen, ihm einiges Verdeck vom Strohe nach derjenigen Art und Weise zu geben, welche der §. 487. oben anpreiset, denn solchergestalt ist er bey einer etwan sehr hart und schneeloß anfallenden Winterwitterung um desto gesicherter.

§. 592.

Wie ein wohlschmeckender Blatekohl aus dem Saamen von Wirsingskohle angebauet werde.

Von dem Saamen des Wirsingskohles wird vieler Arten und sonderlich in unserer Landesgegend, der angenehme Gebrauch gemacht, daß man einen Blatekohl davon erziehet, welcher zur Frühlingszeit und bis in den Junium der Küche gar wohlschmeckende Gemüse darreichet, und hat es mit dem Anbau solchen Blatekohles folgende Bewandniß: Der Saame wird gesäet zur Sommerzeit im ablaufenden Ju-

lio, und sind die 14. vom Jacobstage an bis zum 8. Augusti besonders bequem zur Saat.

Das Beeth worauf der Saame gesäet werden soll, muß noch in mittelmäßiger Besserung stehen, damit die Pflanzen auch Trieb davon empfinden; zweytens will es im Herbste zuvor, oder doch bald im Frühlinge umgegraben seyn, denn so man es zur Säenszeit im heissen Sommer umgraben wollte, würden die nöthigen Feuchtigkeiten ihm dadurch zu sehr entfahren, und der darein gesäete Saame hernach nicht gut aufgehen, ist das Beeth solchergestalt gegraben, bleibt es bis zur Säenszeit leer liegen, und wird vom Unkraute inzwischen reine gehalten. Das Säen des Saamens selbsten geschiehet am besten folgendermassen: Es wird nemlich, wenn die Säenszeit herbey gekommen, der Saame auf das vom Unkraute gereinigte Beeth oben auf gesäet, darauf gesäete mit einen leichten Häckgen, jedoch subtil, und daß er nicht allzutief in der Erde zu liegen komme, untergearbeitet, das besäete und überhackte Beeth wird darauf fein gleich geharket, und der Saame alsdenn zu rechter Zeit gar wohl aufgehen.

Bald nach Michael ist man sodann auf das Fortstecken derer Pflanzen aus dieser Saat bedacht. Man erwählet hierzu gerne solche Beethe, die unter Bäumen etwas schattig gelegen sind, welche wohl gegraben und gedünget werden. Schattige unter Bäumen gelegene Beethe erwählen viele deswegen gerne zu diesem Blatekohle, weilen die Pflanzen allhier nicht nur einigen Schutz für harten Frösten finden, sondern weilen die Erdflöhe an solchen verschatteten Orten im Frühlinge nicht so gar sehr wütend sind, und die Blättchen derer aufwachsenden jungen Pflan-

zen nicht so sehr zu Schande fressen; theils auch deswegen, weilen die Pflanzen zur Herbstzeit allhier nicht zu geschwinde hervor wachsen, welches ihnen nicht dienet.

Die Pflanzen selbst habe ich nie weiter als sechs Zolle weit nach geraden Linien aus einander setzen lassen, und solches ist Weite genug, denn es sollen keine Köpfe daraus erwachsen, vielmehr nur junge Pflanzen von denen man Blätter ablesen will, wenn ich die Pflanzen so tief habe setzen lassen, daß das Herz dererselben völlig in die Erde gekommen ist, und nichts davon als die langen Blätter etwan ein paar Zoll hoch aus der Erde heraus gegucket haben, so sind sie mir allezeit gar gut gerathen, und nichts davon erfroren. Sie wollen also tief gepflanzet seyn, und bey anfallenden warmen Herbsten werdet ihr sie, des tief Pflanzens ohngeachtet, doch wieder etwas heraus wachsen sehen.

Die Nutzung dieses Blatekohles gehet darauf im folgenden Frühlinge an, wenn denen aufwachsenden jungen Pflänzgen die Blätterchen nach und nach abgebrochen, und der Küche ein Gerüchte Blatekohl nach dem andern davon überliefert wird, welchen die Haußmütterchen durch Zerschneiden und Abbrühen gar wohlschmeckend zubereiten wissen. Nach dem ersten Abblaten währet es bisweilen, zumalen bey truckener Witterung, wol 14. Tage ehe frische Blätterchen zum Abblaten vorhanden sind. Die Liebhaber solchen frühen wohlschmeckenden Gemüses haben demnach dahin zu sehen, daß sie fein viele Beetchen im Herbste mit diesen Pflanzen besetzen lassen, damit sie alle Woche was abzublaten haben mögen, von ei-

nem Beeth zum andern sich wenden und also allezeit genugsame Blätterchen finden können.

Dieses Abblaten des Kohles wird von vielen betrieben bis gegen den Tag Johannis des Täufers, denn wenn zu solcher Zeit der Erdboden frische grüne Erbsen, frische grüne grosse Gartenbohnen, junge Möhrichen und andere dergleichen neue Früchte zu liefern beginnet, so will der Geschmack Veränderung haben, man lässet sodann von dem Blatekohl ab und hält sich an die neuern Früchte.

Eine fernere Nutzung dieses Blatekohles äussert sich darinnen, daß, wenn davon nicht mehr verspeiset werden will, derselbige mit Strünken und Wurzel ausgezogen, diese an der Sonne abgedörret und im Winter zur Ofenfeuerung angewendet werden können. Jedoch diese Nutzung wird nur gesucht und verlanget werden an Orten, wo das Holz sehr theuer ist, indem die gedörreten Kohlstrünklein zwar gute Wärme in Ofen geben, aber zugleich einigen Geruch in der Stube, der nicht allzu angenehm ist, verursachen. Was hiervon denen kleinen Blatekohlstrünkgen in Ansehung der Nutzung zur Feuerung gesagt ist, solches lässet sich auch auf andere abgetrucknete Kohlstrünke und sonderlich auf die vom weissen Kraute, oder dem so genannten weissen Kopfkohle verbreiten, diese geben abgetrucknet ebenfalls eine gute warme Stube zur Winterzeit.

Ein sonderbarer guter Vortheil zu Beförderung des Wachsthums solcher Blatekohlpflänzgen ist es, wenn zur Frühlingszeit ihr Land mittelst eines Jätehäckgens ein oder ein paar mal durcharbeitet wird, denn dadurch wird nicht nur das Unkraut um sie vertilget, sondern auch denen erwärmenden Sonnen-

strahlen

strahlen der Zugang zu denen Wurzeln eröfnet, wornach sie lustig wachsen.

Die mehresten halten die Weise, daß sie die Beethe, worauf Blatekohl auf solche Weise bestellt ist, einige Jahre lang beständig zu solchen Kohle gebrauchen und gar nichts anders darauf bestellen, welches auch gar wohl angehet wenn die Beethe nur in guter Besserung oder Mistung erhalten werden. Haben sie demnach die Strünke im Monat Junio von dem Lande abgeräumet, und es von dem Blatekohle völlig wieder leer gemachet, so lassen sie es so lange, bis die Pflanzenszeit nach Michael wieder herbey kömmet, ruhig liegen, halten es vom Unkraute durch Umhacken inzwischen reine und besetzen es nach im Herbste geschehenen Umgraben wiederum mit solchen Blatekohlpflanzen.

Wenn aber das Land nicht abermalen mit Blatekohle besetzet werden soll, so lässet es sich, nach dem es im Junio völlig von dem Kohle gereinigt und frisch umgegraben worden, sogleich wieder bepflanzen, mit Selleri, Porree, Winterzwiebeln, Lactukensallat und andern dergleichen Pflanzenarten, so in dieser Jahreszeit gepflanzt zu werden pflegen.

Verrichtungen im Felde und Küchengarten.

§. 593.

Von Sommerzwiebeln.

In diesem Monate reiffen die Sommerzwiebeln. Da nun solches nicht bey allen zugleich und in einem Tage, sondern nach und nach geschiehet, als wollen

die Aecker oder Beethe, worauf sie bestellet worden sind, anjetzo übergangen, die Reiffen aufgesuchet, mit einem Holze ausgehaben und eingesammlet seyn.

§. 594.

Vom Zeichen der Zeitigung einer Sommerzwiebel.

Eine Sommerzwiebel ist nicht eher für reif zu halten, bis ihr Kraut oder die so genannte Schlotte von sich selbst darnieder sinket und umfället, wobey das Kraut oben auf der Zwiebel weich wird. Sehet ihr solches Umfallen der Schlotte, so hebt die Zwiebel nur gleich aus, ehe das Kraut sich gar davon verliehret, denn nach abgegangenen Kraute sind die Zwiebeln oft beschwerlich zu finden, und wird manche bey dem Ausnehmen übersehen, bleibt im Lande sitzen und gehet verlohren.

§. 595.

Wie die ausgenommenen Sommerzwiebeln zu gute zu bringen.

Ausgehabene Sommerzwiebeln wollen sonder Verzug auf einen truckenen und luftigen Boden geschaft, und daselbst, damit sie wohl abtrucknen können, dergestalt ausgebreitet seyn, daß keine die andere berühre; und dieses ist sonderlich nöthig, wenn sie ohne Abnehmung ihrer Schlotten, und mit selbigen eingeschaffet worden sind. Die ausgebreiteten Zwiebeln wollen darauf nach einigen Tagen zu Beförderung des Abtrucknens, mittelst eines hölzernen Harkens, umgewendet seyn, welches Umwenden darauf bis zu Bemerkung des gänzlichen Abtrucknens in der Folge noch einigemal wiederholet werden kan. Wer

den Platz auf dem Boden entrathen kan, der lässet darauf die ausgebreiteten Zwiebeln bis Fröste in Gebäuden sich vermuthen lassen, so ausgebreitet liegen. Wer aber den Platz zu andern Sachen nöthig hat, der kan auch solche Zwiebeln, so bald ihre völlige Abtrucknung bemerket wird, auf einen Haufen zusammen schieben lassen.

§. 596.

Getrucknete Sommerzwiebeln verderben von Empfindung des Frostes.

Die abgetruckneten Sommerzwiebeln behalten ihre Lage auf dem lüftigen Boden bis sich das Eindringen von harten Fröstèn daselbst vermuthen lässet. Hergegen sind sie bestens zu verwahren, und sonder Verzug in eine jedoch ungeheitzte Stube oder Kammer zu schaffen, allwo sie gegen die Anfälle vom Froste sicher erachtet werden. Man schüttet sie daselbst über einander, jedoch nicht allzudicke, indem sie sonst leichtlich auf einander zu schwitzen, auch wol gar Schimmel und Fäulniß anzunehmen beginnen; und ist es genug, wenn sie etwan anderthalb Schuhe hoch auf einander liegen. Will die Kälte strenger werden, und auch an diesen Verwahrungsorte das Eindringen vom Froste sich vermuthen lassen, so ist es nützlich, die auf dem Estriche allhier über einander liegenden Zwiebeln mit etwas zu verdecken, worzu sowol Stroh, als alte Säcke, Tücher und dergleichen gebrauchet werden können. Genug wer die trucken liegenden Sommerzwiebeln erhalten will, der muß Mittel ausfindig machen, sie für harten Frieren zu bewahren, denn ob sie zwar wegen ihrer innerlichen Hitze ein leichtes Fröstgen erleiden, so pfleget doch die

Empfindung eines allzustarken Frostes ihren ganzen Bau zu zerstöhren, und sie zu allen fernern Gebrauche untüchtig zu machen.

§. 597.

Was mit gefrornen Sommerzwiebeln anzufangen.

Aller Verwahrung und Verdeckung ohngeachtet, pflegt es sich doch bisweilen zu begeben, daß eine eindringende grimmige Winterkälte derer Zwiebeln mächtig wird, und sie davon wie ein Eißklumpen zusammen frieren, und solchenfalls ist anzurathen, die gefrornen unter ihrem Verdeck nur unberührt so lange liegen zu lassen, bis Thauwetter sich einstellet, alsdenn eröfnet die Fenster, daß die Thauluft zu ihnen ziehen könne, sondert die ganz zu Schande gefrornen ab, so wird doch der mehreste Theil derer selben noch gut seyn, und Gebrauch in der Küche geben.

§. 598.

Im Lande gebliebene Sommerzwiebeln erfrieren nicht.

Bey dem Ausnehmen der reifen Sommerzwiebeln aus dem Lande, trägt es sich nicht selten zu, daß hin und wieder etwas sitzen bleibet und verfehlet wird. Von diesen im Lande sitzen bleibenden Sommerzwiebeln, behaltet, daß wenn sie nur mit Erde bedecket bleiben, ihnen die Winterkälte nicht schade, sie vielmehr, wenn sie zur Frühlingszeit bey anderweitiger Umgrabung des Landes noch gefunden werden, zur Speise noch gar wohl gebrauchet werden können, wenn sie nur genossen werden, ehe sie in Saamen auf-

schiessen,

schiessen; denn alle Zwiebeln so in Saamen schon aufgeschossen, werden dadurch hart, unschmackhaft, und zum Gebrauche in Speisen untüchtig. Sommerzwiebeln haben demnach die Natur, daß sie trucken liegend, den Frost nicht ertragen, im Gartenlande oder Felde aber mit Erde verdeckt, erleiden sie ihn sonder Schaden, und schlagen, wenn sie nicht gefunden worden sind, nach vergangenen Winter im Frühlinge zum Saamentriebe gar bald aus.

§. 599.

Irrige Meynung einiger Schriftsteller, von Beförderung der Reifung von Sommerzwiebeln.

Bey nicht wenig Schriftstellern, so da Nachrichten für den Feld- und Gartenbau geschrieben, finde ich, daß sie sowol zu Beförderung des Reifwerdens von Sommerzwiebeln, als auch um desto grössere und brauchbare Zwiebeln zu erlangen, angeben. Man solle um Laurentiitag die Schlotten oder das Kraut derer Zwiebeln umtreten, so würde nicht nur mehrerer Saft in denen Zwiebeln bleiben, sondern selbige auch geschwinder reifen. Ich sowol als andere haben dieses Angeben durch kleine Versuche auf die Probe gestellet, keiner aber hat finden können, daß der gemeldete Zweck dadurch erreichet worden wäre, denn die Zwiebeln sind weder eher zeitig, noch auch grösser dadurch geworden als andere, deren Kraut unumgetreten geblieben ist; viellmehr hat sich äussern wollen, daß unter denen Zwiebeln, welchen das Kraut oder die Schlotten zu der gemeldeten Zeit umgetreten gewesen, viele verfaulet. Unterlasset demnach dieses Umtreten des Krautes als eine sowol unnütze

nütze als auch schädliche Sache. Gebt vielmehr bey Einerndtung eurer Zwiebeln auf obgemeldtes Zeichen ihrer Zeitigung acht, und nehmet solchem nach keine eher aus bis ihre Schlotte oder Kraut sich von selbsten umleget.

§. 600.

Von denen verschiedenen Arten der Sommerzwiebeln, auch wie sie von denen Botanicis umschrieben werden.

Von Sommerzwiebeln finden sich zweyerley Gattungen, als 1) die rothe Sommerzwiebel, welche Caspar Bauhin in seinem Pinace Cepam vulgarem, floribus et tunicis purpurascentibus umschreibet. 2) Eine weisse so Cepa vulgaris, floribus et tunicis candidis umschrieben wird; beyderley haben einerley Anbau, welcher um des vielfachen Nutzens willen, so die Sommerzwiebeln im Hauswesen haben, in einige Betrachtungen allhier genommen seyn will.

§. 601.

Was für Land zu Sommerzwiebeln gehöre, auch wie es zu bereiten.

Zum Sommerzwiebelbaue erwählet man kein Land so frische Düngung in sich hat, vielmehr ein solches so nach erhaltener Düngung ein bis zwey Jahre schon mit verschiedenen Kohlsorten oder anderer Frucht bebauet worden ist. Dergleichen Land wird am besten zur Herbstzeit durch Umgraben zur künftigen Saat derer Zwiebeln zubereitet, oder so das Umgraben für Winters, welches sehr nützlich ist, nicht hätte geschehen können, so muß es verrichtet werden im Frühlinge, so bald sich nur die Erde bearbeiten lässet.

§. 602.

§. 602.

Säenszeit und Weise vom Sommerzwiebelsaamen.

Das Säen des Sommerzwiebelsaamens ist zu verrichten im Merz, so bald als die Erde sich nur will bearbeiten lassen, damit ihm die noch in der Erde steckenden Feuchtigkeiten des Winters zu statten kommen mögen. Ist das Land vor Winters gegraben worden, so wird es zur Säenszeit nicht von neuen gegraben, vielmehr der Saame nur gleich oben aufgesäet und mit Kärsten untergezogen, und nach dem Unterziehen oder Hacken aber gleich geharket, oder im Feldern mit der Ege gleich gestrichen. Eine andere Bewandniß mit dem Bestellen dieses Saamens hat es, wenn das Land im Herbste nicht gegraben worden ist, vielmehr im Merze zur Säenszeit erst gegraben wird, alsdenn muß solcher Sommerzwiebelsaame auf das frisch gegrabene Land und zwar wo möglich fein balde und ehe die Feuchtigkeiten der Erde durch die Luft und Sonne abtrucknen, aufgesäet, Fuß für Fuß eingetreten, und das Land darauf gleich geharket werden.

§. 603.

Wie viel Saame auf einen Acker gehöre.

Sommerzwiebelsaame wird sowol reine und ohne Untermischung anderer Saamen, als auch mit untermischten andern Saamen gesäet. Säet ihr selbigen reine, so ist desselbigen auf einen Acker von 160. Quadrat Ruthen, falls der Acker leichtes Erdreich hat, 5. Pfund 22. Loth genug; in schweren Erdreiche aber nimmt man auf einen solchen Acker etwas mehr und 6. Pfund und 27. Loth. Wer ihn vermenget und etwan

wan mit Zusatz von Petersilienwurzelsaamen säen will, welches fast der einzige Saame ist, der sich gar wol darunter schicket, und ohne Hinderung derer Zwiebeln mit wächset, der muß der Sache nur nicht zu viel thun, und es ist genug wenn zu Besäung eines Ackers von obgemeldter Grösse 1. Pfund guten Petersilienwurzelsaamens genommen, der angegebenen Quantität des Zwiebelsaamens beygemischet, und also mit einander gesäet wird. Sollte aber etwan ein Versehen hierinnen vorgegangen und des Wurzelpetersiliensaamens zu viel genommen worden seyn, also, daß die Wurzeln zu häufig und dicke darnach aufgiengen, so ist in der Folge das Durchziehen und Dünnemachen solcher Wurzeln nöthig, und sie müssen dergestalt durchraufet werden, daß sie überall etwan eines Schuhes weit Platz von einander erhalten, und auf eine solche Weite allezeit nur eine Wurzel stehen bleibe; wo dieses Dünnemachen der Saat nicht geschiehet, so wird nichts tüchtiges weder aus denen Wurzeln, noch Zwiebeln.

§. 604.

Das Jäten ist bey Sommerzwiebelsaaten nöthig.

Gleichwie alle Saaten guter Küchenspeisen zu ihren Wohlgerathen, und wenn sie durch das aufschiessende Unkraut nicht verderbt werden sollen, das Jäten nöthig haben, als ist solches besonders auch bey denen Sommerzwiebelsaaten nöthig, sie wollen demnach den Sommer über einigemal mittelst der Jätehacke davon gereinigt seyn.

§. 605.

§. 605.

Es tauget nicht unter den Sommerzwiebelsaamen, den von Pastinackenwurzeln und von Lactukensaamen zu mengen.

Es ist nur ein anscheinender und vermeintlicher Nutzen und Vortheil und kein wahrer, wenn einige dem zu säenden Sommerzwiebelsaamen, Pastinackenwurzel- wie auch Lactukensallatsaamen beymengen, und aus ihren besäeten Aeckern also dreyfache Nutzung dadurch suchen. Denn die Erfahrung giebt zu erkennen, daß, indem das Kraut von Pastinacken sowol als von dem Sallat zu hoch wächset, und sich allzuweit ausbreitet, die Zwiebeln dadurch größtentheils erstickt, eines das andere auch hindere und aus keinerley was recht tüchtiges werde. Lasset euch dergleichen Scheinvortheile nur gar nicht einfallen, und säet besonders und alleine den Pastinacken- den Lactukensallat- und den Sommerzwiebelsaamen, so hindert keines das andere und kommt jedes zu gehöriger Vollkommenheit und Nutzung.

§. 606.

Warum Petersilienwurzelsaame darunter diene.

Es scheinet dem vorigen Spho entgegen geredet zu seyn, wenn ich oben gesagt habe, daß Petersilienwurzelsaame unter den Sommerzwiebelsaamen gemenget, und zugleich gesäet werden könne, es ist aber in der That kein Widerspruch darinnen enthalten, welches sich finden wird wenn ihr in Betracht nehmen wollet, wie das Kraut von Petersilienwurzeln

niedrig bleibe und bey weiten nicht so hoch aufwachse als das von Pastinacken, oder auch als der Sallat; und wenn überdieses das Kraut von Petersilienwurzeln sich auch nicht eher recht stark ausbreitet als im Augustmonate, wenn die Sommerzwiebeln schon reif und vom Lande hinweg geschaffet sind, so ergiebt sich daher, daß es gar nützlich, gut und schicklich sey, nach obiger Anzeige, eine Vermengung von Petersilienwurzeln und Sommerzwiebelsaamen im Merze zu säen. Die allgemeine Erfahrung bestätigt auch diesen Nutzen in unserer ganzen Landesgegend, wo man siehet, daß alle gute Haußwirthe, so eine Kenntniß davon haben, solches zu thun pflegen.

§. 607.

Was nach Abräumung der Sommerzwiebeln mit denen Petersilienwurzeln vorzunehmen.

Wenn Sommerzwiebeln nach erlangeter Reifung vom Lande völlig abgeräumet sind, so bekleiden alsdenn die Petersilienwurzeln das Land alleine, und diesen bekommt es sodann überaus wohl, wenn ihr Land sogleich mittelst derer Jätehacken vom Unkraute gereinigt wird; man siehet sie nach solcher Auflockerung und Reinigung gewiß recht frisch und freudig fortwachsen.

§. 608.

Vom Saamenbau, sowol derer weissen als rothen Sommerzwiebeln.

Der Saamenbau von beyderley Sommerzwiebeln gehet in unserer Landesgegend gar leichtlich von statten, man erwählet darzu bey dem Ausheben der

reifen

reifen Sommerzwiebeln solche Stücke, welche sowol die reinesten und größten als auch nicht hoch, sondern breit rund gewachsen und zugleich fein glänzend sind, diese werden ihrer sogenannten Schlotten, wie auch derer sogenannten Bärte entledigt, auf einen Boden gleich andern Zwiebeln abgetrucknet, und den Winter über für dem Froste gar wohl bewahret, bis in dem folgenden Jahre die Zeit, sie ins Land zu setzen, herbey kommt. Solches Pflanzen ins Land muß frühe im Jahre, und wo möglich in denen letzten Tagen des Februarii, oder im angehenden Merze, oder daferne es der in der Erde etwan noch stehende Winterfrost zu solcher Zeit noch nicht zulassen wollte, doch so bald geschehen als dieser vergangen und die Erde sich bearbeiten lässet. Das Land worauf solche Saamenzwiebeln kommen sollen, muß noch Besserung in sich haben auch wohl gegraben seyn, welches Umgraben sowol vor Winters, als auch allenfalls nach vergangenen Winter verrichtet werden kan, welches gleich gut ist. Die beste Weise solche Zwiebeln in die Erde zu bringen, ist folgende: Man machet nemlich nach geraden Linien mittelst einer Hacke Fürchlein, die etwan 5. bis 6. Zolle tief seyn müssen, in diese leget man die Saamenzwiebeln dergestalt, daß jede einen Schuh weit von der andern zu liegen komme, worauf die zu beyden Seiten liegende heraus gescharrete Erde wieder über die Zwiebeln hergezogen wird, daß sie dadurch bedecket werden, worauf das Beeth gleich geharket wird. In der Tiefe des Legens steckt einiger Vortheil oder Schade bey diesen Zwiebeln, denn werden sie zu tief, und tiefer als ich gemeldet, geleget, so treiben sie zu wenig Saamenschlotten oder sogenannte Spiese aus; werden sie hingegen allzuflach

gelegt, so findet sich in der Folge das Verdrießliche davon an, daß sie durch Sturmwinde gar leicht umgeworfen werden. Von einigen habe ich auch gesehen, daß sie bey Pflanzung ihrer Saamenzwiebeln die Weise beobachtet haben, daß sie mittelst einer Hacke fünf Zoll tiefe, runde, oder viereckigte Löcher in Weite eines Schuhes von einander gemacht, und in jedes etwan 5. bis 6. Stück Zwiebeln gehörig eingelegt, und davon ebenfalls guten Anbau von Saamen erlanget.

Wer Sommerzwiebeln zum Saamen auf solche Weise pflanzet, der kan ohne die Zwiebeln im Wachsthum zu hindern noch eine Nutzung von jungen Lactuken aus ihren Beethen sich zu wege bringen, wenn er die bepflanzten Beethe mit dem Sallatsaamen besäen und selbigen mit unterharken will. Solcher Sallat wird darauf sobald er zum Verspeisen tüchtig jung ausgestochen, ehe die Zwiebeln zum völligen Aufwachsen kommen. Er hindert also denen aufschiessenden Zwiebeln gar nichts, giebt vielmehr den Vortheil, daß bey seinen Ausstechen das Land zugleich aufgelockert, und das Unkraut mit weggejätet wird.

Saamenzwiebeln wollen bey ihrem Wachsthum einigemal gejätet seyn. Zu solcher Arbeit aber, wenn die Beethe zumalen breit angelegt sind, daß man aus denen Wegen nicht überall darzwischen reichen kan, will ich nicht anrathen, Weibspersonen zu gebrauchen, weilen die so mit ihren langen Röcken bey denen Wendungen und Hin- und Wiedergehen viel Saamen gebende Schlotten insgemein abbrechen und verderben. Lasset demnach allhier lieber Manspersonen

sonen jäten, deren Kleidung nicht so viel Gefahr und Schaden dabey zuwege bringen wird.

§. 609.

Von denen Zeichen der Zeitigung und der Zeit des Abnehmens eines Sommerzwiebelsaamens.

Sommerzwiebelsaame ist nicht eher für reif zu halten, bis seine Saamencapsuln gelb werden und aufspringen. Sehet ihr dieses, so ist es Zeit solche reifenden Köpfe von ihren Schlotten abzuschneiden, und um das Ausfallen ihres Saamens zu verhindern, sie in einer Mulde oder andern Geschirre einzusammlen. Die eingesammleten reifen Köpfe werden auf einen truckenen und lüftigen Boden geschaft, auf daß sie daselbst trucken werden können. Sie müssen zu solchen Behuf nicht dicke aufeinander sondern etwas dünne liegen, auch von Zeit zu Zeit, damit sie nicht schimlich werden, mittelst eines hölzernen Harkens einmal umgewendet werden.

§. 610.

Von der rechten Zeit und Weise den Saamen zu reinigen.

Wer Sommerzwiebelsaamen reinigen und aus seinen Hülsen wohl heraus bringen will, der muß die rechte Zeit dazu abpassen, und keine andere als rechte kalte und helle Wintertage darzu erwählen. Wer sodenn diesen Saamen in grosser Menge angebauet hat, der lässet ihn auf der Scheunen ausdreschen, zu welchen Behuf die Saamenköpfe fein dicke und wenigstens eines Schuhes hoch aufgeschüttet werden müssen, weilen anderer Gestalt, und wenn sie dünner

liegen sollten, vieler Saame durch das Ausschlagen zu Schande geschmissen werden könnte; der ausgedroschene Saame wird darauf durch Sieben und Schwingen vollends gehörig gereinigt. Wer aber so gar starken Vorrath des Saamens nicht hat, der bemühet sich durch Ausklopfen mit krummen Stecken, oder auch durch Ausreiben in denen kalten und hellen Wintertagen ihn seiner Hülsen zu entledigen, und ihn also auch ins Reine zu bringen.

§. 611.

Von denen sogenannten Göllingen.

Eine gute Nutzung von Sommerzwiebelsaaten ist auch zu suchen in denen sogenannten Göllingen oder Göllingszwiebelchen. Es sind aber dieses diejenigen ganz kleinen Zwiebelchen, welche sich finden, wenn man zur Sommer- oder Herbstzeit die reifen Sommerzwiebeln im Lande aushebet. Dergleichen ganz kleine junge Zwiebelchen werden besonders gesammlet, und, wenn zur Herbstzeit das Stubenheizen angehet, in selbige gebracht, ohnfern des Ofens, wo sie dessen Wärme empfinden können, auf aus Weiden geflochtete Hürden oder auf durchlöcherte Bretter oder in Kürbe gelegt, und den Winter über daselbst gehalten. Ich habe gesehen daß man selbige nicht dicker, als etwan 5. Daumenbreiten ausmachend, gelegt hat, und wenn diese nach Verlauf von etwan 14. Tagen ausgeschwitzt gehabt und sattsam trucken geworden, hat man mehrere darauf gebracht, damit sie auch ausschwitzen und austrucknen möchten. Man hält solche Göllinge den ganzen Winter über in der Stube, sowol um sattsamer Austrucknung willen, als auch damit sie für dem Frieren bewahret bleiben mögen,

mögen. Nach vergangenen Winter werden sie fein bald in wohlgegrabenes Land dergestalt gestecket, daß sie etwan 6. Daumenbreiten weit von einander, und anderthalb bis zwey Daumenbreiten tief zu liegen kommen, bey welchen Pflanzen dahin zu sehen ist, daß sie nicht verkehrt, sondern dergestalt gelegt werden, daß das Käumende oben komme.

Diese gepflanzten Göllinge wachsen sodann gar schnell auf, und versorgen die Küche mit ihrem Gemüse weit eher als die Zwiebelsaaten solches thun; und weilen sie auch nicht Saamen tragen, so währet ihre Nutzung ziemlich lange. Sie dienen also der Küche sowol frühe als auch lange hin, sie wachsen auch ziemlich groß und werden grösser als die aus Saamen wachsenden Zwiebeln, sind mithin gar nützlich.

Es möchte jemand fragen, wozu das Abtrucknen solcher kleinen Sommerzwiebelchen, welches zur Herbst- und Winterzeit in der warmen Stube bey dem Ofen mit ihnen vorgenommen wird, dienen solle? Worauf ich antworte, daß solches die Absicht habe, daß ihnen die Kraft zum Saamentriebe in künftigen Jahre dadurch benommen werden solle. Es ist demnach solches ihr Ausdörren im Herbste und Winter uns als eine Zubereitung für künftiges Jahr anzusehen, wodurch ihnen der Kützel zum Saamentriebe, daß ich so reden mag, benommen wird. Ist solches Ausdörren nicht hinlänglich geschehen, so siehet man doch einige derselben, nachdem sie im folgenden gepflanzt sind, in Saamen aufschiessen, wodurch sie aber ihren Gebrauch zur Speise gar bald verliehren. Da nun das Ausdörren eine so nöthige Sache bey ihnen ist, so ergiebt sich daher, daß es nicht rathsam

sey die auszudörrenden Göllinge allzudicke über einander liegen zu haben, vielmehr je dünner sie liegen, je besser der Zweck des Austrucknens bey ihnen erreicht werde.

Noch eine Frage möchte jemand darinnen aufwerfen: Warum nemlich solche kleine Sommerzwiebelchen Göllinge genennet würden? Und hierauf dienet, daß das bey der Viehzucht gebräuchliche Wort Gölle vermuthlich deswegen hier in Gebrauch gekommen sey, da es anzeigen soll daß diese Zwiebeln keinen Saamen geben. Bey der Viehzucht ist es gebräuchlich eine Kuhe, ein Schaaf rc. Gölle zu nennen, wenn es in einem Jahre einmal nicht trächtig wird, und also keine Vermehrung giebt. Es ist demnach solches die richtige Etymologia von der Benahmung, Göllinge bey diesen Zwiebeln, wodurch man bedeuten will, daß sie unfruchtbar seyn und keinen Saamen geben. Mit gleichen Fug könnte man sie auch castrirte oder geschnittene Zwiebeln nennen, denn die Kraft durch Saamenzeugen sich zu vermehren, ist ihnen durch das im Herbste und Winter geschehene Ausdörren gleichsam abgeschnitten und gänzlich benommen worden.

§. 612.

Von denen sogenannten Saß- oder Steckzwiebeln.

Sommerzwiebelsaaten haben noch eine fernere Nutzung, welche in denen von ihnen ebenfalls herrührenden sogenannten Saß- oder Steckzwiebeln zu suchen ist. Denn wenn reife Sommerzwiebeln gegen oder im Herbste ausgegraben werden, so finden sich dabey zugleich nicht nur die ganz kleinen, so ich vorhin

Göllin-

Göllinge genennet, sondern auch eine ebenfalls noch unvollkommene Zwiebelart welche etwas grösser als die Göllinge sind; wollte man diese so fort zur Speise gebrauchen, so würde der Nutzen geringe seyn. Es ist demnach am besten, man trucknet sie ab, hält sie den Winter über an truckenen Orten für dem Froste, bewahret, und pflanzet sie nach vergangenen Winter wieder ins Land, da sie den grösser werden und eher eine Nutzung geben. Sie werden demnach im Frühlinge in frisch gegrabenes Land gesetzt, dergestalt, daß sie etwan 6. bis 8. Daumenbreiten von einander, und drey bis vier Daumenbreiten tief zu liegen kommen; sie wachsen gar bald herbey, weilen sie aber auch gar bald zum Saamen aufschiessen, so müssen sie auch gar bald verspeiset oder verkaufet werden, ehe ihr guter Geschmack bey dem Treiben derer Saamenstengel sich verliehret. Satz- oder Steckzwiebeln sind demnach auch Sommerzwiebeln und rühren aus deren Saamen her, und weilen sie ordentlich gesteckt oder gepflanzt werden, so ist ihnen der Nahme von Satz- oder Steckzwiebeln gegeben worden.

§. 613.

Von denen spanischen sehr grossen Sommerzwiebeln.

Derer Sommerzwiebeln findet sich noch eine besondere gar grosse Art, welche Cepa hispanica im Deutschen die spanische genennet wird. Wenn eine solche Zwiebel zu ihrer rechten Vollkommenheit erwachsen ist, so hat sie die Grösse einer mittelmäßigen Fensterscheibe; im Geschmacke sind sie milder, als unsere gemeinen Sommerzwiebeln, und werden dieserwegen von vielen gar sehr geliebt; sind auch auf vor-

nehmen Tafeln gar stark im Gebrauch, wie ich denn gesehen, daß man sie ausgehölet nach Art derer Pasteten zugerichtet, und also mit aufgetragen hat. Es giebt zweyerley Art dererselben, nemlich weisse und auch rothe spanische Zwiebeln. Was ihren Anbau betrift, so erfodern sie ein wohlgegrabenes und in recht guter Besserung stehendes Land, und werden zu eben der Zeit, da die gemeinen Sommerzwiebeln gesäet werden, nemlich im Merz, auch gesäet; der Saame auch auf gleiche Weise mit selbigen, wie oben schon beschrieben worden, in die Erde gebracht. Nur darinnen, weichet der Anbau wieder etwas ab, daß der Saame etwas weitläuftiger als gemeiner Sommerzwiebelsaame gesäet seyn will; diese spanische Zwiebeln wollen ihrer Grösse wegen wenigstens einen halben Schuh weit Raum von einander haben. Wenn die Mitte des Augustmonats vorüber, finden sich insgemein schon Stöcke darunter, welche die Grösse einer mittelmäßigen Fensterscheibe zeigen, dem ohngeachtet aber gräbet man sie doch noch nicht völlig aus, verschiebet solches vielmehr bis die Mitte des Septembris vorüber ist, etwan ein acht Tage vor Michael wird solches am sichersten verrichtet, obschon die Zwiebeln zu solcher Zeit noch nicht völlig reif sind. Die ausgegrabenen werden gleich andern gemeinen Sommerzwiebeln im Abtrucknen und im Verwahren gegen den Frost gehalten, und haben darinnen nichts besonders. Weilen diese grosse Sommerzwiebelart eine fremde ist, so will deren Saamenbau in unserer Landesgegend auch nicht allerdings gelingen und wird selten was tüchtiges daraus. Es ist demnach am besten, sich solchen Saamen aus Meßörtern zu verschreiben, wo er gar wohlfeil zu haben ist. Wenn diese

Zwiebeln in truckenen Kammern für dem Froste bewahret werden, lassen sie sich bis nach Weynachten hin erhalten.

§. 614.

Von Schalotten.

Die Schalotten sind eine Art eßbarer Zwiebeln, die in unsern Landen Fremdlinge sind, und daselbst weder Blumen noch Saamen geben. Die Botanici, und sonderlich Matthiolus umschreiben die Schalotte im Lateinischen Cepa ascalonica, die Zwiebel von Ascalon, einer in Idumæa gelegenen Stadt. Andere führen sie ein unter dem Nahmen Cepa sterilis, weilen sie, wie schon vermeldet, weder Blumen noch Saamen bey uns giebet; sie wird auch Cepa hyemalis; seu hyberna die Winterzwiebel von einigen benahmet. Der Franzose giebt diesen Zwiebeln den Nahmen Echalottes, und der Deutsche gebrauchet zu ihrer Benahmung ausser dem Worte Schalotte, auch die Nahmen Eschlauch; Eschläuchel; Carlotten.

§. 615.

Von dem Anbau derer Schalotten.

Schalotten werden in denen ersten Tagen dieses Monates, wenn ihr Laub gelb geworden ist, ausgegraben, worzu man gerne einen hellen und sonnenreichen Tag erwählet, die ausgegrabenen lässet man abtrucknen und schaffet sie auf einen lüftigen Boden, man theilet sie von einander verwahret die grossen zur Speise, derer kleinen aber bedienet man sich zu ihrer Vermehrung und Fortpflanzung, welche bis zum Ueberflusse davon zu erlangen ist. Das Land worein solche Zwiebeln gepflanzet werden sollen, soll nicht

nicht schwer und leimicht, indem sie darinnen leichte verfaulen, sondern ein mit Sande vermischtes Land seyn, aus dieser Ursache hält es in manchen Garten schwer ein Plätzgen zu finden, wo die Schalotten recht gut wachsen wollen. Beethe worein Schalotten gestecket werden, müssen wohl gegraben seyn; man theilet sie nach geraden Linien ab, und pflanzet die Zwiebeln derer Schalotten gehörig und dergestalt darein, daß sie 3. Zoll tief und etwan 4. bis 5. Zolle von einander zu liegen kommen. Was die Zeit anbetrift, wenn die Schalotten zu pflanzen, so können um Michael Beethe davon angepflanzet werden, als auch zur Frühlingszeit, da man die durch den Winter an trockenen und temperirten Orten erhaltenen Zwiebeln zur Bepflanzung der Beethe nimmet.

Eine besondere Güte ist meinen zur Herbstzeit gepflanzten Schalotten allezeit angediehen, wenn ich sie bald nach dem angepflanzten etwan 4. Daumen hoch mit guten Küh- oder Pferdemiste habe überdecken, und solche Mistdecke sowol den ganzen folgenden Winter als auch den Sommer habe darauf liegen lassen. Die Kräfte des Mistes haben sich sodann bey denen Zwiebeln fein eingezogen, und einen lustigen Wachsthum dererselben sowol als auch starke Vermehrung dererselben zuwege gebracht.

§. 616.

Von der Wintererhaltung der Schalottenzwiebeln.

Schalottenzwiebeln werden wie obvermeldet im Anfange des Augustmonats, wenn ihr Kraut gelb wird und verwelken zu wollen scheinet, ausgenommen, und

und auf einen lüftigen Boden zum Abtrucknen dünne ausgebreitet, da denn die grossen Zwiebeln zur Speise, die kleinern aber zum Fortbau und Pflanzen dienen. Was nun den Winter über zur Speise oder im künftigen Frühlinge davon zu pflanzen erhalten werden soll, das will in Kammern oder andern truckenen in mäßiger Wärme stehenden Orten gehalten seyn; ist der Ort zu warm, so wachsen die Zwiebeln aus, welches ihnen nicht dienet. Es will demnach ein wohl temperirter Ort zur Wintererhaltung solcher Zwiebeln getroffen seyn, wo sie weder auswachsen noch frieren können.

§. 617.

Von denen angenehmen Eigenschaften derer Schalotten.

Die Zwiebeln derer Schalotten sind von gelinden angenehmen Geschmack welcher sich fast auf Lauch ziehet. Man kan sagen, sie halten im Geschmack zwischen denen gemeinen Zwiebeln und Knoblauch das Mittel, haben demnach beyder ihre heftige Schärfe nicht an sich; solche ihre Güte wird in guten Küchen auch besonders erkennet, wo die Schalotten stärker als alles andere Zwiebelwerk zum Gebrauche kommen.

§. 618.

Vom Knoblauch und seiner Benahmung in verschiedenen Sprachen.

Der Knoblauch hat im Lateinischen die Benahmung Allium, welches Wort von dem griechischen ἀλέω vermeiden, abgeleitet werden will, indem viele, den starken Geruch dieser Pflanze fliehen und verabscheuen.

scheuen. In der griechischen Sprache wird er Σκόροδον; scorodon; in der englischen Garlik; in der französischen Ail; und in der spanischen Ayos genennet.

§. 619.

Von verschiedenen Sorten des Knoblauchs.

Von dem Knoblauch finden sich verschiedene so zahme als wilde Sorten, Caspar Bauhin führet in seinem Pinace folgende davon an, als:

1) Allium sativum, der gemeine zahme oder sogenannte Gartenknoblauch.

2) Allium sativum alterum, sive Allioprasum, caulis summo circumvoluto, welcher auch Allium ophioscorodon; Allium serpentinum; Allium anguinum; Allium alpinum; Victorialis, und im Deutschen der Schlangenknoblauch; Rockenbollen; Rocambole genennet wird. Ausser diesen beyden zahmen Sorten, so in Gärten bey uns gebauet werden, giebt es noch einige wilde Sorten, wohin gehören

3) das Allium sylvestre latifolium breitblättriger wilder Knoblauch, welchen Caspar Bauhin gleichfals anzeigt, und ausser diesen sind noch bekannt

4) das Allium sylvestre bicorne, flore viridi, ein wilder Knoblauch so grüne Blumen zeuget.

5) Allium sylvestre bicorne, purpureum proliferum, ein wilder Knoblauch so rothe Blumen zeuget.

6) Allium sylvestre bicorne, flore luteo, ein wilder Knoblauch so gelbe Blumen zeuget. Ausser

diesen

diesen finden sich auch noch einige fremde Sorten des Knoblauchs, wie uns denn davon Börhav in seinem Indice altero plantarum quæ in horto acad. Lugd. Batav. aluntur, anzeiget.

7) Allium bulbiferum virginiarum, den virginischen Knoblauch. Zu denen fremden Knoblauchsorten gehöret

8) auch das Allium Holmense, sphærico capite, der Knoblauch aus der Insul Holms, mit dem runden Kopfe, welchen Rajus bekannt gemacht hat.

§. 620.

Von dem zahmen oder sogenannten Gartenknoblauch und seinen Anbau.

Der gemeine und überall bekannte Gartenknoblauch dessen ich oben sub N. 1. Erwehnung gethan, reifet in diesen Monat um den Tag Laurentii, wer ihn demnach vermehren oder sonsten seiner Zwiebeln, zu haußwirthlichen Gebrauche, theilhaftig seyn will, der hebt ihn anjetzo aus, und zwar wo möglich an einen hellen und truckenen Tage. Die ausgehabenen Zwiebeln müssen entweder an der Sonne, welches am besten ist, oder auch auf einen truckenen und lüftigen Boden zum Abtrucknen gebracht werden, in welcher Absicht die ausgegrabenen Zwiebeln Bündel weise mit ihren Kraute zusammen geknüpft und auf lüftigen Bodens aufgehänget werden. Was vorhin von andern trucken liegenden Zwiebelarten gesagt worden, daß sie kein Frieren erlitten, solches ist auch auf diesen Knoblauch zu verbreiten, und wenn sich demnach starke Fröste welche auf den Boden eindringen möchten, vermuthen lassen, ist er von dannen

hinweg

hinweg und in verwahrtere Orte als etwan in truckene Kammern zu schaffen, damit er nur vom Froste frey bleiben möge. Wer diesen Knoblauch in seinen Garten pflanzen will, der erlanget seinen Zweck am leichtesten, wenn er die Zwiebeln des Knoblauchs, welche auch Knoblauchszehen genennt werden, nach von Einandertheilung derer Büsche pflanzen lässet, welches im Herbste sowol als zur Frühlingszeit geschehen kan. Die darzu erwählten Beethe müssen noch etwas Besserung in sich haben, auch wohl durchgraben seyn; die Zwiebeln selbst werden nach der Gartenschnur in Löcher, so mit dem Pflanzholze 8. Zoll weit von einander gemacht sind, 2. Zoll tief gestecket.

Solcher ins Land gepflanzte Knoblauch hat keine sonderliche Abwartung nöthig, und ist es genug, wenn seine Beethe vom Unkraute reine gehalten, auch von Zeit zu Zeit durch Jätehäckgen etwas aufgelockert werden.

§. 621.

Vom Nutzen des Gartenknoblauchs.

Knoblauch ist ein gar nützliches Gewächs das sowol in der Medicin als auch zum Speisen stark gebraucht wird. In denen Apothecken findet sich das Electuarium de allio; in der Küche spicket man Hammelsbraten damit, man füllet ihn in Schlack- und Knackwürste, und gebrauchet ihn auf andere Art zur Speise. Es wird demselbigen eine verdünnende, durchdringende, eröfnende, zertheilende und dem Gifte widerstehende Kraft beygemessen. Er wird gebrauchet bey Anfällen von der Colic oder Leibesschmerzen so von Blähungen herrühren. Er ist ein kräftiges

Mittel die Würmer aus dem Leibe zu vertreiben. Will man es denen kleinen Kindern dagegen gebrauchen, so schneidet man die Zähen des Knoblauchs in kleine Stückgen, thut deren etwan eine gute Hand voll in ein kleines Töpfgen, giesset ein halbes Maaß Ziegenmilch darüber, lässet solches aufsieden, und giebt die gesottene von den Knoblauchschnitzgen wieder abgegossene Milch den Kindern früh Morgens, so bald sie aufgestanden sind, warm zu trinken, da denn, wenn die Kinder zumalen nicht gleich das Morgenbrod nach Trinkung solcher Milch erhalten, sondern einige Stunden darauf hungern müssen, gar herrliche Wirkung in Abführung derer Würmer bey ihnen erfolget. Diejenigen so an die Phases lunæ einigen Glauben haben, und ihnen einige Wirkungen beymessen, sagen, man müsse solches Mittel gebrauchen zu der Zeit. wenn der Mond im Abnehmen ist. Einige wollen dieses Mittel auch kräftiger machen, wenn sie nach Zusammenthuung der Knoblauchsschnitzgen und Ziegenmilch etwan 1. Loth so genannten Wurm- oder Zittwersaamen, Semen Santonici genannt, in der Apotheke holen lassen, der Milch- und Knoblauchsschnitzgen zusetzen und zugleich mit aufkochen lassen; ich habe aber gesehen daß die Knoblauchsmilch für sich alleine ohne Zuthat von Zittwersaamen, alle erwünschte Wirkung gethan, und die Würmer gar häufig getödtet und abgeführet habe: Nur müssen die Kinder welches ich nochmalen erinnere, nicht gleich nach Trinkung der Milch zu essen erhalten, sondern ein paar Stunden damit warten. Es schadet auch nicht denen Kindern etwas Zucker in die abgegossene Knoblauchsmilch zu thun, damit sie ihnen anmuthiger und trinkbarer werde. In Pestzeiten ist der Genuß von

Knoblauch auch oftmalen als ein fürtrefliches Bewahrungsmittel befunden. Es liessen sich noch viele Seiten anfüllen, wenn ich den Nutzen unseres Gartenknoblauchs ferner schildern wollte, wovon ich aber abbreche, und nur noch anführe wie er seines grossen Nutzens wegen, den er an der Gesundheit des Menschen beweiset, sowol heutiges Tages Theriaca rusticorum, der Baurentheriack genennet werde, als auch in dem eißgrauen Alterthume als eine Gottheit sey verehret und angebetet worden. Beyspiele von guter Wirkung des Knoblauchssafts in Tödtung der Bauchwürmer, finden sich übrigens auch in Hrn. August Pfeiffers evangelischen Erquickstunden Part. 2. pag. 188. und in C. Richters Spec. Hist. Cent. 4. cap. 25. Die Jüden geniessen den Knoblauch fast täglich, und Vaterus, in seiner dissertatione de morbis navigantium, will dafür halten, wenn die Seefahrenden wie auch die Jüden nicht so vielen Knoblauch genössen, wurden für denen Läusen sich nicht bergen können.

§. 622.

Vom Schlangenknoblauch.

Schlangenknoblauch denn ich oben §. 619. sub N. 2. angeführet und auch Rockenbollen, wie ingleichen Rocambole genennet, hat seine Benahmung von der Gestalt, welche seine aufwachsenden Schlotten oder sogenannte Saamenstengel im Wachsen sich geben erhalten. Denn diese wachsen erstlich aufrecht, biegen sich alsdenn zurück nach der Erde, worauf die Spitze oder Capsul wieder in die Höhe steiget. Es stellet demnach solche wachsende Schlotte eine sich krümmende Schlange gleichsam vor, woher das ganze Gewächs

den Nahmen des Schlangenknoblauchs erhalten. In dem Knopfe, welchen der beschriebener massen sich krümmende sogenannte Saamenstengel zeiget, findet sich kein Saame, sondern statt dessen junge Zwiebelchen, welche gepflanzet und zur Vermehrung angewendet werden können.

§. 623.

Welchermassen der Schlangenknoblauch angebauet werde.

Wenn das Kraut des Schlangenknoblauchs zur Sommerzeit gelb wird, die in der obern Capsul des Saamenstengels auch befindlichen Zwiebelchen, dürre werden und ausfallen wollen, alsdenn ist er reif. Es sind demnach zuvörderst die obern Capsuln abzuschneiden und deren Zwiebelchen einzusammlen, darauf aber die in der Erde steckenden Zwiebeln auch auszuheben und gleich andern Zwiebeln auf einen lüftigen Boden zum Abtrucknen zu bringen. Wer diesen Knoblauch in seinen Garten anbauen will, der erwählet darzu Beethe, welche in mittelmäßiger Besserung stehen, diese werden wohl gegraben, und die Zwiebeln dieses Knoblauchs vierzehen Tage nach Michael in geraden Linien dergestalt darein gepflanzet, daß jede Zwiebel etwan einen halben Schuch weit von der andern zu liegen komme. Dergleichen gepflanzter Knoblauch hat weiter keine Abwartung nöthig, als daß er im folgenden Sommer vom Unkraute reine gehalten, auch das Beeth einigemal mit den Jätehäckgen etwas aufgelockert werde, welches bey dem Ausjäten des Unkrautes allezeit geschehen kan. Zu solcher Anpflanzung und Vermehrung kan man nehmen, sowol diejenigen Zwiebelchen, die oben auf dem

Saamenstengel in dessen Capsul gewachsen, als auch solche, die aus der Erde ausgegraben und durch Zertheilung der Zwiebelbüsche erlanget worden sind. Bey beyderley Pflanzung äussert sich der Unterschied, daß, so Zwiebeln gepflanzet werden, die aus der Erde herrühren, im folgenden Jahre darauf gleich solche Saamenstengel an ihnen erwachsen, in deren Knöpfen junge Zwiebelchen stecken, welches bey Pflanzung der andern Art ein Jahr länger währet. Es gehet demnach der Anbau derer aus dem Lande herrührenden Zwiebeln etwas geschwinder von statten, als dererjenigen so auf dem Saamenstengel erwachsen sind.

§. 624.

Von der Winter Nutz- und Erhaltung des Schlangenknoblauchs.

Die Zwiebeln des Schlangenknoblauchs haben das mit allen andern Zwiebeln gemein, daß sie nach dem Ausgraben sowol aus einander getheilet, als auch auf lüftigen Boden abgetrucknet, hernach aber für Empfindung harter Fröste bewahret seyn wollen. Nehmet demnach dieses bey solchen Knoblauch ebenfalls wohl in acht, und ob er wohl etwas dauerhafter ist als andere Zwiebeln, so kan doch seinen trucken liegenden Zwiebeln die Empfindung vom Froste auch gar keinen Vortheil bringen. Erhaltet ihr sie demnach trucken und für Fröste bewahret, so könnet ihr sie zum Speisen nutzen, nicht nur den ganzen Winter über, sondern auch so lange bis wieder frische im folgenden Jahre ausgegraben werden.

§. 625.

§. 625.
Von denen Eigenschaften des Schlangen-knoblauchs.

Schlangenknoblauch oder Rockenbollen sind im Geschmacke nicht so scharf als der ordentliche gemeine Knoblauch, haben demnach hierinnen etwas Annehmliches und Vorzügliches vor selbigen, und solches ist auch die Ursache, daß sie in guten Küchen zu Spickung derer Schöpskeulen und anderer Braten lieber angewendet werden als gemeiner Knoblauch, dessen allzustarker Geruch an Speisen vielen Personen zu empfindlich ist. Von Liebhabern des Zwiebelgeschmackes habe ich gesehen, daß sie bey Tische Rockenbollen, und sonderlich solche die aus dem Saamenstengel in dessen Capsul erwachsen gewesen, von einander geschnitten, die Teller damit abgerieben, und alsdenn die darauf gefüllten Suppen- oder Fleischbrühen mit Appetit gegessen haben, ich habe ihnen dieses nachgemachet und gefunden, daß die Brühen einen ganz andern und guten Geschmack davon erhalten. Hier habt ihr demnach die Beschreibung eines nützlichen Gewächses, welches nicht nur guten Geschmack bey euren Speisen zuwege bringet, sondern auch das Besondere und Artige an sich hat, daß es an seinen aufwachsenden Stengeln, an statt eines Saamens, Zwiebeln träget.

§. 626.
Vom Schnittlauch und seiner Wortableitung.

Der Schnittlauch hat solche Benahmung daher erhalten, weilen sein grünes Kraut oft abgeschnitten und in Suppen, Sallat, Eyerkuchen und andern

Speisen verbrauchet wird; er wird auch Binzenlauch benahmet, denn sein grünes Kraut vergleichet sich in der Gestalt dem von Binzen; Hollauch oder vielmehr Hohllauch wird er ferner genennet, weilen sein grünes Kraut nach Art der runden Binzenpfeifgen inwendig hohl befunden wird; die Deutschen nennen ihn ferner den Prieslauch.

§. 627.

Umschreibungen so in lateinischer Sprache bey denen Botanicis von diesem Lauche fürkommen.

Hier findet er folgende Benahmungen: 1) Porrum sectile, 2) Porrum sectivum, 3) Porrum sectivum juncifolium; 4) Porrum tarentinum; 5) Schœnoprassum; 6) Cepa sectilis juncifolia perennis.

§. 628.

Etymologia des lateinischen Wortes Porrum.

Das Wort Porrum scheinet abgeleitet zu seyn von dem griechischen πράσον von πράω, ich zünde an, womit gleichsam bedeutet werden will, daß der Genuß dieser Pflanzen, Wärme in denen Körpern verursache.

§. 629.

Von dem Anbau des Schnitt- oder Hohllauchs.

Wer den Hohl- oder Schnittlauch in seinen Garten anbauen will, der kan solches sowol in diesem Monate nach Bartholomäi, als auch im Frühlinge verrichten, es nimmt derselbe fast mit jedem Grunde und Boden vorlieb, jedoch wächset er freylich besser in gutem

gutem Erdreiche als in allzuschlechten, die Büsche derer ausgehabenen Zwiebeln werden von einander getheilet und Reihen weise gesetzt. Weilen sein Kraut nicht hoch wächset und fein grün, so kan er zu Einfassung derer Gartenbeethe statt des Buxbaumes gebrauchet werden. Es kan solcher Schnittlauch, wo er einmal hingepflanzet worden ist, wohl drey bis vier Jahr ruhig stehen bleiben, doch ist es besser ihn so gar lange an einem Orte nicht stehen zu lassen, und wenigstens alle zwey Jahre einmal auszunehmen. Er ist sehr dauerhaft und leidet weder von grosser Winterkälte, noch auch von grosser Dörrung im Sommer einigen Schaden; davon aber wird er geringe und verdirbt bisweilen gar, so man ihn allzulange an einem Orte stehen und wachsen lässet, denn die Kräfte so ein solches Gewächs aus der Erde an sich nimmt, werden an einem Orte endlich alle, und die Vermehrung seiner kleinen Zwiebelchen wird auch in die Länge so stark, daß sich nicht mehr Nahrung für alle solche Zwiebelchen an eben dem Orte finden will. Der Schnittlauch grünet im Frühlinge gar bald hervor, und kan sein grünes schmackhaftes Kraut gar ofte abgeschnitten werden, indem er immerhin frisches nachtreibet. Bey Regenwetter schneidet man das Kraut nicht gerne ab, weilen das Wasser in die holen Strünkgen der Schlottgen hinein dringet, wovon sie gerne gelb werden, welches aber dem Gewächse an sich nichts schadet. Es lässet sich auch der Schnittlauch aus seinen Saamen anbauen, welcher im Junio vorhanden ist, da er aber mit mehrerer Geschwindigkeit durch Zertheilung seiner Büsche und Fortpflanzung seiner jungen Zwiebelchen sich erlan-

gen lässet, so wird niemand leichtlich darauf verfallen solchen Saamen anzubauen.

§. 630.

Vom Weizen und besonders vom Winterweizen; auch Ableitung des Wortes triticum.

Das lateinische Wort triticum, der Weizen will von dem Verbo triturare, dreschen, weilen der Saame des Weizen, durch Ausdreschen, aus seinen Aehren heraus gebracht werden muß, abgeleitet werden.

§. 631.

Von denen verschiedenen Arten des Weizens.

Des Weizens giebt es gar vielerley Sorten, welches zu dessen näherer Kenntniß allhier anführen werde, Caspar Bauhini Pinax machet uns sechs Sorten desselben bekannt, welche sind:

1) Triticum hybernum, aristis carens, der Winterweizen, dessen Aehren ohne Aegeln oder spitzige Stacheln sind. Der Weizen ohne Bärthe.

2) Triticum aristis longioribus, spica alba, der Weizen so weisse Aehren zeuget, an welchen lange Aegeln oder Stacheln sich finden, weswegen er der Barthweizen genennet wird. Denn eine Feldfrucht welche an ihren Aehren ein stachliches Wesen, gleich dem Winterrocken und der Sommergerste zeuget, wird eine bärtige, und die Aegeln Hacheln oder Stacheln, wie sie hin und wieder benahmet werden, werden die Bärthe genennet.

3) Triticum semine oblongo, ein Weizen so länglichte Körner zeuget.

4) Tri-

4) Triticum rufum hexastychon, ein rother Weizen, so in seinen kurzen Aehren sechs Reihen Körner zeuget.

5) Triticum æstivum, der Sommerweizen.

6) Triticum spica multiplici, der vieläҳrigte Weizen. Ausser diesen zeiget uns Raii Syn. noch einige Sorten des Weizens, welche sind

7) Triticum spica hordei, londinensibus, der londnische Weizen, welcher Aehren gleich der Gerste hat.

8) Triticum aristatum, spica maxima cinericea, glumis hirsutis, ein Barthweizen, dessen Aehren groß, aschenfarbig und seine Hülsen rauh anzufühlen sind. Dieser wird einiger Orten der Entenschnabelweizen, wie ingleichen auch, der graue Wolgernweizen genennt.

9) Triticum aristis circumvallatum, granis et spica rubentibus, glumis lævibus splendentibus, ein Barthweizen, dessen Körner und Aehren röthlich, die Hülsen aber glatt und glänzend sind.

10) Triticum spica et granis albis, ein Weizen dessen Körner und Aehren weiß sind.

11) Triticum spica et granis rubentibus, ein Weizen dessen Körner und Aehren röthlich sind.

Ausser diesen sind noch bekannt

12) Triticum spica villosa, quadrata longiore, aristis munitum, ein Barthweizen, das ist, ein solcher, welcher Aegeln oder Stacheln an seinen Aehren zeuget, welche lang und viereckigt gefaltet, die Aehren aber rauch anzufühlen sind. Er wird insgemein der Kegelweizen genennet, und für sehr ergiebig und nutzbar gehalten.

13) Triticum majus longiore grano, glumis folia-

ceis incluso seu triticum Poloniæ, der langkörnigte polnische Weizen.

§. 632.
Von der rechten Zeit den Winterweizen zu bestellen.

Der Winterweizen, dessen ich oben sub N. 1. gedacht, will fein frühe und schon im September bestellet seyn, die Zeit zwischen dem 8ten September und dem Tage Michaelis wird durchgängig für die bequemste zur Saat dieses Saamens gehalten. Was die Weise des Säens betrift, so ist selbige nicht einerley und richtet sich hierinnen ein jeder nach seiner Landesart, und beobachtet dasjenige dabey, was daselbst am besten befunden wird. Wie viel Saamen auf einen Acker zu nehmen davon kan obiger §. 55. ersten Theils mit Nutzen nachgesehen werden. Das Land, worauf ihr Winterweizen säen wollet, muß recht wohl zubereitet werden, auch gute Düngung oder Besserung zu fruchtbaren Triebe an sich haben.

§. 633.
Vom Brande im Winterweizen, was so genennt werde und wie ihm zu wehren.

Bey den Weizensaaten, und sonderlich bey unsern Winterweizen äussert sich nicht selten der verdrießliche Umstand, daß statt guter Aehren solche erwachsen, die schwarz aussehen, von guten Körnern leer sind und statt deren nichts als ein schwarzes unnützes Pulver in sich haben. Wenn dergleichen Aehren häufig erwachsen so gehet oft die ganze Nutzung, so ein Weizenacker hätte geben müssen, darüber verlohren. Wenn der Ackermann dieses siehet, so sagt er, der

Brand ist in meinen Weizen, ich bekomme statt guter fruchttragender Aehren, viele gleichsam verbrennt aussehende. Unter dem Brande verstehe also hier nichts anders als dasjenige Verderben derer Weizensaaten, da sie statt guter fruchttragender Aehren viele solche zeugen die gleichsam verbrennt aussehen, und statt guter Weizenkörner ein unnützes schwarzes Pulver zeugen.

Wider solches Unheil nun, werden zwar gar vielerley Mittel hin und wieder angegeben, da aber selbige größtentheils bey der Untersuchung entweder unhinlänglich, oder auch gar ungegründet befunden worden, so beruhige ich mich hier nur dasjenige zu melden, welches erfahrne Haußwirthe vieler Orten als das gewisseste befunden haben: Sie sagen nemlich, man solle zu Weizensaaten keinen neuen und frischen Weizen, der in dem Jahre, da er gesäet wird, gewachsen ist, sondern einen solchen, der zum wenigsten ein Jahr alt ist, nehmen. Bey Gebrauche solchen alten Weizens zur Saat, wären ihre Saaten noch allezeit vom Brande reine geblieben; oder so ja bey Jahrgängen, in welchen lang anhaltendes Regenwetter und auf selbiges grosse Hitze und Dörrung erfolget, sich einige branderichte Aehren in ihren Weizensaaten geäussert hätten, so sey doch solches nur was sehr weniges und gar nichts werth oder achtungswürdiges gewesen.

§. 634.
Woher es rühre daß der Weizen bisweilen schlechte und geringe Körner giebt.

Nicht selten habe ich gesehen, daß die dem Anscheine nach best gewachsenen Weizensaaten, bey dem

Aus-

Ausdreschen schlechte, geringe, und gleichsam verschrumpfelte Körner geliefert haben, solches aber hat sich begeben nicht nur in denen Jahren da es Mehlthaue gesetzet, sondern auch in solchen Jahren da es spät hin noch Reif oder wol gar Nachtfröstgen gegeben. Bekannt ist es, daß Reif und Nachtfröste, wie ingleichen üble Dünste und schädliche Nebel, woraus Mehlthaue entstehen, sich allezeit mehr äussern, und hinziehen auf tief gelegene Felder als auf hohe und sonnenreich gelegene. In solchen Tiefen habe ich oft vieles Gewächs verderben sehen, welches alles auf sonnenreich gelegenen Anhöhen sich gut erhalten, und von Reif, Frost oder andern solchen Schaden frey geblieben ist. Da nun, wie ich gemeldet, die Weizensaaten dergleichen Ungemach nicht vertragen, als kan man sagen, daß sie allezeit schlecht angebracht sind, wenn sie auf tief gelegene Aecker und Auen, wo Reife und Fröste sich gerne hinziehen, wo böse Dünste und Nebel sich häufig äussern, wo mithin auch leicht ein Mehlthau entstehet, gebracht werden. Hier entstehen gar leichtlich solche runzlicht und schlecht aussehende Körner an denen durch Reife, Fröste oder schädliche Thaue verderbten Aehren. Bestellet demnach euren Weizen lieber auf Aecker, welche eine hohe und sonnenreiche Lage haben, so wird es auch an schönen vollkommenen Saamen hier nicht ermangeln.

§. 635.

Dicht gewachsenen Weizensaaten ist es dienlich im Herbste die Schaafe drauf zu treiben.

Wenn ihr im spaten Herbste sehet, daß eure Weizensaaten sehr geil und dichte gewachsen sind, und dabey

bey besorget daß sie sich niederlegen, oder wie man redet, lagern möchten, wovon ihren Pflanzen leichtlich eine Fäulniß zugezogen werden kan; so rathe ich an, ehe der Schnee sich einstellet, jedoch auch zu einer Zeit, da eben harter Frost vorhanden ist, sie durch eine Heerde Schaafe übertreiben zu lassen, damit solche geile Saat etwas abgefüttert werden möge, wobey jedoch auch dahin zu sehen und die Aufsicht nöthig ist, daß die Saat nicht allzustark abgefressen werden möge.

§. 636.

Schrapen des Winterweizens, wenn und wie es geschehe.

Winterweizensaaten haben zu Beförderung guter Fruchtbarkeit noch eine Bearbeitung nöthig, welche das Schrapen, Schrapfen oder Schrupfen des Weizens hin und wieder genennet wird. Es geschiehet solches zur Frühlingszeit etwan gegen das Pfingstfest, in manchen Jahrgängen etwas eher, in andern aber später, und bestehet darinnen, daß man die grün und frech aufwachsenden Weizensaaten, und zwar ehe sie in die sogenannten Schoßbälge treten, oben an denen Blättern etwas beschneidet, wobey das arbeitende Volk aber wohl zu unterrichten ist, daß sie auch nicht zu tief schneiden und die zukünftigen Aehren dadurch verderben. Das abgeschnittene Grüne giebt ein vortreflich milchreiches Futter für Kühe und anderes Viehe, welchen es vorgetragen wird. Die Arbeit des Weizenschrapfens nimmt man nicht gerne bey allzuheisser Witterung vor, denn es befindet sich daß die beschnittenen Blätter, so dann nicht nur weiß und gelb,

gelb, sondern auch die Stauden an ihren Wachsthume gehindert werden.

§. 637. Fremder Weizen soll sich besser arthen als einheimischer.

Es stehen manche Haußwirthe in denen Gedanken und Meynung, daß, so ein Weizen viel Jahre hintereinander an eben dem Orte fortgebauet würde, er endlich geringer an Körnern werde als er anfänglich gewesen, und sich also ausarthe. In Betracht dessen bemühen sie sich von Zeit zu Saamen aus entlegenen Orten zu ihren Saaten zu erlangen. Von den Niederlanden ist mir besonders bekannt, daß viele daselbstige Ackerleute ihren Saamenweizen aus Sicilien oder andern dort herum liegenden Insuln kommen lassen, worzu ihnen die dortige starke Schifhandlung bequeme Gelegenheit an die Hand giebt. Ein gleiches will mir auch von Engelland versichert werden, daß man sich daselbst sowol des sicilianischen als auch des aus denen Insuln des Archipelagi herrührenden Weizens, welchen sie durch ihre Schiffahrten leichtlich haben können, zu ihren Saaten bedienten, wovon sie nicht nur bessern Wachsthum vermerkten, sondern auch feinere Körner erhielten.

§. 638. Vom Rocken und seiner Benahmung in verschiedenen Sprachen.

Der Rocken hat in der lateinischen Sprache verschiedene Benahmungen, als woselbst er durch die Worte Secale; Rogga; Siligo; Tarrago; bemerket wird,

wird; der Deutsche benennet diese Frucht Rocken; Roggen; Korn; der Engelländer Rye; der Franzoß Seigle; der Italiäner Segala.

§. 639.

Von der Eintheilung des Rockens.

Von der Rockenfrucht sind hauptsächlich zwey Sorten bekannt, welche sind:

1) Secale hybernum vel majus, der gemeine und überall bekannte Winterrocken.

2) Secale vernum vel minus, welcher auch Rogga seu secale æstivum, im Deutschen, das Sommerkorn; der Sommerrocken genennet wird.

3) Findet sich eine Art Rocken, welcher der Staudenrocken genennt wird, dessen Ankunft man in die Wallachey oder auch in Sclavonien setzen will.

§. 640.

Von der Säenszeit des Winterrockens.

Der sub N. 1. erwehnte Winterrocken, wird gesäet in denen Herbstmonaten, er will etwas später gesäet seyn als der Weizen, und kan der Anfang mit dessen Bestellung etwan 14. Tage vor Michael gemachet werden. Es ist auch bey Erwählung der Säenszeit zu einer Winterrockensaat die Landesart und Beschaffenheit gar wohl in Betracht zu nehmen, denn wer zum Exempel Rockensaaten in gebürgischen, waldichten, kalten Landesgegenden machen will, der muß gewiß bald im September säen, damit die Rockensaat Zeit habe, sich wohl zu bestauden und einzuwurzeln, bevor der Schnee und die kalte Winterwitterung, so hier gar bald sich anfindet, einbricht.

Thut

Thut er dieses nicht und säet zu spät, so verdirbt die Saat größtentheils; es giebt mithin im folgenden Frühlinge leere Aecker, welche wieder umgepflüget werden müssen, und ist mithin der Saame sowol als die Bestellungsarbeit und Kosten gleichsam verschwendet.

Wer hingegen in warmen fruchtbaren Landesgegenden Rocken säet, der kan solches verrichten nicht nur im September, sondern auch in allen folgenden Monaten des Herbstes, ja so gar noch im Christmonate, wie denn solches geschiehet, sowol um die Reichsstadt Nordhausen, als auch in der ganzen daselbst liegenden so genannten güldenen Aue, hier säen sie Rocken durch alle Monate des Herbstes, wenn Zeit und Witterung bequem darzu ist. Ja ich habe gesehen, daß die zuletzt im Christmonate noch gemachte Rockensaaten so schön fruchtbar und ergiebig im folgenden Jahre gewesen sind, als die zuerst im September verrichteten. Es ist demnach gewiß, daß jeder Ackermann bey Erwählung der Zeit zum Rockensäen, die Beschaffenheit, Lage und Art seines Landes in Betracht nehmen, und was durch die Erfahrung daselbst am nützlichsten befunden wird, beobachten muß.

§. 641.

Was für Saame zu Rockensaaten zu erwählen.

Ein fast durchgängiger Gebrauch giebt zu erkennen, daß recht frischer Saame des Rocken, welcher das Jahr erst gewachsen ist, der beste zur Saat sey, denn was oben bey dem Weizen erinnert worden, daß zu Vermeidung des Brandes, alter vorjähriger

Saame

Saame erwählet werden solle, solches fället bey dem Rocken hinweg, als welcher keinen Brand zeuget. Und gleichwie es vollkommen richtig ist, daß je vollkommener und reifer ein Saamenkorn sey, je schönere und fruchtbarere Pflanzen daraus erwachsen, so bemühen sich gute Haußwirthe dergleichen guten und tüchtigen Saamen zu erlangen, durch das so genannte Vorschlagen oder Vordreschen, das ist, sie lassen die Rockengarben derer vom Unkraute reinesten Saaten, so bald sie in die Scheune gebracht sind, etwas überdreschen, wodurch nicht aller Saame sondern nur der beste und reifeste heraus gehet, diesen durch solch Vorschlagen erlangten Rocken, gebrauchen sie zur Saat, die überdroschenen Garben werden darauf zurück gelegt, und im künftigen Herbste oder Winter erst vollends reine ausgedroschen.

§. 642.

Truckene Witterung ist bey dem Bestellen des Winterrockens nützlich.

Gleichwie aller Saame, der bey feuchter und regenhafter Witterung in die Erde gleichsam eingeschmieret wird, keinen so guten Fortgang im Wachsen zeiget, als der bey truckener Witterung bestellet wird, als ist solches auch bey Säung des Winterrockens wohl zu merken, und zu dessen Säung möglichster massen eine truckene Witterung abzupassen.

§. 643.

Von Beschaffenheit der Aecker in Ansehung der Besserung.

Winterrockensaaten verlangen zwar ein gutes Land, welches Besserung und Trieb in sich hat. Besäet

ihr solche Aecker mit diesen Saamen, die von Natur ein sehr fruchtbares, gutes, fettes Erdreich haben, so ist es eben nicht nöthig sie für dem Besäen mit frischer Düngung zu versorgen. Denn wenn ein solcher zu besäender Acker allzuviele Erwärmung und Trieb vom Miste erhält, so vergeilet und überwächset sich eine Winterrockensaat, und ihr leidet dadurch Schaden.

§. 644.

Vom Lein oder Flachse, und seiner Benennung in verschiedenen Sprachen.

Lein wird in der griechischen Sprache Λίνον; in der lateinischen Linum; in der englischen Flax; in der französischen Lin, und in der italiänischen Lino; benahmet. Der Lein, von welchen ich hier rede, ist derjenige, welcher fast in ganz Europa auch in andern Welttheilen, zu Erlangung des Flachses, woraus die zum menschlichen Leben so nöthige und fast unentbehrliche Leinewand verfertiget, angebauet wird, und welchen die Botanici in der lateinischen Sprache Linum sativum; Linum sativum vulgare flore cœruleo umschreiben; die Deutschen aber ihn Lein und Flachs nennen.

§. 645.

Beschreibung des Gewächses.

Lein ist ein Sommergewächse welches nach Ablieferung seines ersten reifen Saamens verdirbt, nicht von neuen wieder ausschläget, und einige Jahre dauert. (Wiewol es auch eine perennirende Art desselben giebt, deren Wurzel einige Jahre dauert und im Frühlinge allezeit wieder ausschläget, welche man die Siberische nennet, von welcher aber hier die Rede nicht

nicht ist.) Unser Sommergewächs treibet eine dünne zaserichte Wurzel, und aus selbiger einen runden geraden ganz dünnen einfachen Stengel, welcher sich oben in kleine Zweiglein zertheilet; in gutem Erdreiche, auch bey fruchtbarer Witterung, wachsen seine Pflanzen wol zwey bis drey Schuhe hoch auf. Die grünen Blätterchen, so an denen Pflanzen sich finden, sind klein, länglicht, schmal und spitzig; die Blumen so die Pflanzen geben, bestehen aus fünf Blätterchen, sind von Farbe schön hellblau, und finden sich auf denen Spitzen derer Zweiglein. Auf die Blumen folgen runde Saamenknöpfgen, die ohngefehr die Grösse einer Erbse haben, welche man Leinknotten; Flachsknotten; oder auch Leinknutten hin und wider zu benahmen pfleget. Wenn ich solche Leinknutten eröfnet, so habe einen gar artigen Bau der Natur darinnen angetroffen, denn es sind zehen Zellichen oder Fächerchen darinnen enthalten gewesen, in welchen der Saame gelegen, welcher von Farbe bräunlich, von Gestalt länglich und platt, und dabey sehr glänzend und glatt anzufühlen ist. Mit dem Wort Lein wird der Saame des Gewächses bemerket; durch das Wort Flachs aber das Gewächs der Pflanze, und das in ihr befindliche zum Spinnen dienliche Wesen angezeiget. Der Leinsaame hat in der Gestalt, Farbe und dem Glanze eine grosse Aehnlichkeit mit demjenigen Saamen so von einer gewissen fremden Brennnesselart herrühret, welche Iohann Bauhin, urticam romanam, die römische Nessel, nennet; sie erhält sonst auch die Umschreibungen Urtica urens, pillulas ferens, prima Dioscoridis, semine lini. Wenn ich den Saamen von unserm Flachse und den von dieser fremden Brennnessel durch einander gemischet,

schet, so ist es nicht möglich gewesen, mit völliger Gewißheit und ohne darinnen zu fehlen, sie wieder aus einander zu lesen, so starke Aehnlichkeit hat zwischen beyden sich gefunden.

§. 646.

Von der Säenszeit des Leines.

Den Lein säet man sowol früher als später im Jahre. Die Frühesäenszeit ist im April vorhanden, und kan solchen ganzen Monat über, bis zu Anfange des Maymonats, mit gutem Fortgange betrieben werden; die spätere Säenszeit aber ist im Junio vorhanden und geschiehet vom Anfange solchen Monats, bis zu dem Tage Johannis des Täufers. Nach der verschiedenen Beschaffenheit der Witterung geräth in manchen Jahren, der frühe im April gesäete, in andern aber die späte Juniussaat besser. Die frühe Saat lieben einige deswegen mehr, weilen der Flachs solchergestalt eher und vor der grossen Erndte anderer Früchte vom Lande kommt und zu gute gebracht wird; sich auch dabey noch der Vortheil äussert, daß der vom Flachse leer gemachte Acker fein bald wieder umgepflüget, und zu einer künftigen Wintersaat zubereitet werden kan.

§. 647.

Irrige Meynung vom Charfreytage.

Eine abergläubische und sehr irrige Meynung hegen diejenigen, welche ihre Frühleinsaaten an keinen andern als an dem Charfreytage verrichten wollen, und alles Wohlgerathen solcher Saat, und daß der Flachs sonderlich fein zart und kleinhärich dadurch werden solle, dem Freytage vor Ostern beymessen.

Gewiß

Gewiß der Charfreytag ist zur Leinsaat nicht angeordnet, und wenn ihr guten Saamen auf gehörige Art auch bey bequemer Witterung in eure Aecker bringet, so werden alle Tage des Aprils zur Saat bequem und einer so gut darzu seyn als der andere.

§. 648.

Beleuchtung einer andern abergläubischen bey dem Flachsbau eingerissenen Meynung.

Zu verwundern ist es eben nicht, daß bey Anbau des Flachses so viele abergläubische Meynungen vorfallen, denn es ist eine Sache, so größtentheils in das Reich der Weiberchen, welche zu Annehmung abergläubischer Meynungen sehr geneigt sind, gehöret. Dahin rechne ich nun ferner den Glauben, daß man keinen Leinsaamen aus einen Hause kaufen oder sonst nehmen solle, in welchen kurz zuvor jemand verstorben wäre, oder so man sich ja gezwungen sehe, Saamen aus einem solchen Hause zu nehmen, solle man ihn nur nicht zu der Thür austragen, aus welcher der Verstorbene ausgetragen worden sey; denn so dieses geschähe, so würde solcher Saame in dem Acker größtentheils verdummen und gar kein Nutzen aus der Saat erfolgen. Ich weiß Beyspiele, daß Personen, so von solchen Aberglauben frey gewesen, Leinsaamen aus Häusern gekauft, auch eben durch die Thür, aus welcher der Verstorbene ausgetragen war, haben tragen lassen, und siehe da, ihre davon kommenden Leinsaaten geriethen eben so schöne als anderer Leute ihre, die in eben dem Felde von andern Leinsaamen gesäet hatten. Könnet ihr demnach recht guten und frischen Leinsaamen aus einem solchen Hau-

se haben, so säet ihn nur zu gehöriger Zeit bey rechter Witterung auf wohl zugerichtetes Land, so werdet ihr gleich andern, die um und neben euch von andern Leinsaamen gesäet haben, gleich gute Leinsaaten erhalten, euer Saame mag aus dem Trauerhause hinten oder vorne heraus getragen worden seyn.

§. 649.

Von der nöthigen Beschaffenheit des Ackers zu einer Leinsaat.

Lein säet man nicht gerne auf Aecker welche kurz zuvor oder auch vor wenig Jahren kaum Lein getragen haben. Ferner so erwählet man nicht gerne solche Aecker zu Leinsaaten, welche tief, und so gelegen sind, daß bey entstandenen Regen das Wasser auf ihnen sich häufig versammlen kan, denn Leinsaaten vertragen so viele Feuchtigkeiten nicht; oder wenn sie ja aufgehen, so wird die Saat gelbe und verfaulet und versäuft endlich gar. Lein verlanget demnächst einen Acker der gut, klar zugerichtet, auch im Herbste zuvor mit untergepflügter Düngung versehen worden ist. Zur Düngung verwerfen einige den langen und strohigten Mist, und wollen den Leinacker nur mit kurzem Miste überdünget wissen, weilen sich bey kurzem Miste der Saame im folgenden Jahre feiner in die Erde bringen lasse.

§. 650.

Von der Art und Weise den Leinsaamen zu säen.

Da man gerne siehet wenn der Leinsaame fein dicke aufgehet, indem solchergestalt eine Pflanze der andern die Nahrung schmälert, wodurch verursacht wird,

wird, daß dünnere Stengelgen entstehen, und in selbigen ein desto klärerer und fein dünhäriger Flachs erwächset, so will der Saame auch etwas dicke gesäet seyn. Eine Leinsaat, so dünne aufgehet, bauet dagegen dickere Stengel, in welchen insgemein ein grobhäriger Flachs sich findet. Habt ihr nun eine frühe Saat im Aprilmonate vor, so wird der Leinsaame auf den Acker, welcher im Herbste zuvor gedünget, gepflüget und mit der Ege gleich gestrichen seyn soll, nur gleich oben aufgesäet, und wie gemeldet worden, nicht sparsam, sondern etwas dicke gesäet, Der besäete Acker wird darauf, damit der Saame mit dem Erdreiche sich wohl vermenge, mittelst der ordentlichen Feldege einigemal und so lange überstrichen, bis kein Saame auf dem Acker mehr zu erblicken ist, in welcher Absicht der Acker mit der Ege wohl dreymal überfahren werden muß, ehe aller Saame unter dem Erdreiche sich verbirget; kan solches Säen des Saamens bald nach einem Regen und wenn es wieder schön helle Wetter darauf geworden ist, vorgenommen werden, so bekommt solches den Saamen, wenn er in beregnete feuchte Erde kommt, überaus wohl, und er gehet darauf fein bald auf.

Späte Leinsaaten so im Junio geschehen, werden im Junio auf gleiche Weise verrichtet, und hierbey dahin gesehen, daß der Saame nur nicht tief im Erdreiche zu liegen kommen möge.

§. 651.

Vom Jäten der Leinsaaten.

Sobald Leinsaaten, es seyn frühe oder späte, so weit erwachsen sind, daß man ihre Höhe auf 3. bis 4. Daumenbreiten schätzen kan, so ist das Ausjäten des

Unkrautes bey ihnen nöthig. Man Jätet sie aber nicht so gar genau aus, und greifet bey solcher Jätearbeit nur nach dem größten Unkraute, welches die Leinsaat übersteigen zu wollen scheinet, denn das Kleinere und noch ganz Niedrige wird durch die dicht aufwachsende Leinsaat selbsten ersticket, und muß also wohl zurück bleiben. Zu der Jätearbeit aber erwählet jederman gerne eine schöne helle und truckene Zeit.

§. 652.

Christasche soll wider die Erdflöhe dienen.

Leinsaaten haben, so lange sie noch ganz jung sind, und wenn sie kaum aus dem Erdboden hervor steigen, viele Gefahr von denen Erdflöhen zu ertragen, und solches schädliche Insect verdirbt sie oft, wenn zumalen die Regen zu der Zeit, da die Pflanzen aufkäumen, sich zu lange verhalten. Zu deren Abhaltung nun preisen einige die Christasche gar sehr an, sie erlangen sie aber auf folgende weise:- Am Abende vor dem Christtage lassen sie ihre Stubenöfen von aller darinnen befindlichen Asche und Kohlen wohl auskehren und reinigen, sie haben darauf ein tüchtig Scheitholz klein gespalten parat, dieses legen sie in den gereinigten Ofen, zünden es mit Anfange der Christnacht an, und lassen es also die Nacht hindurch zu Asche verbrennen, kehren solche am Morgen des Christtages wieder heraus, und solches ist die Asche, welche sie die Christasche nennen, weilen sie in der Christnacht in ihren Stubenöfen entstanden ist, diese thun sie in eine Schachtel und heben sie zu künftigem Gebrauche auf. Der Gebrauch den sie davon machen, bestehet darinnen, daß sie zur Frühlingszeit oder

auch

auch im Sommer, wenn sie, Wicken, Lein, Rübesaamen oder andere Saaten, welche die Erdflöhe beschädigen, säen wollen, so thun sie an dem Tage des Säens den Saamen etwan in einem küpfern Kessel oder anderes Geschirre, befeuchten ihn ein wenig mit Wasser und streuen darauf etwas von der Christasche darunter, vermengen es wohl durch einander, da denn die Christasche an den befeuchteten Saamen hängen bleibet, welchen sie in ihre Säcke thun, mit zu Felde nehmen und aussäen. Sie schwören Stein und Bein darauf daß dieses allezeit helfe. Mir schmecket dieses Mittel zu sehr nach dem Aberglauben, ich habe es demnach nie versuchet, kan demnach auch für seine Richtigkeit keine Gewähr leisten.

Eine gewisse Person, als sie zu gewisser Zeit gewahr wurde, daß man einen glücklichen und dessen Gebrauche sehr zugethanen Ackermann in seinem Gebrauche abwendig machen wollte, sagte: Lasset doch die Leute bey ihren Meynungen, denn das Sprüchwort lautet ja dahin: Wie der Mensch glaubt so geschiehet ihm auch.

§. 653.

Von der Reifens- und Einerndtungszeit des Leins.

Sobald eine Leinsaat dahin gediehen ist, daß ihre Knutten braune werden, ist sie auszuraufen und also abzuerndten. Die mehresten aber lassen die Leinsaat dahin nicht einmal völlig kommen, raufen sie vielmehr wenn sie noch nicht völlig reif, vielmehr wenn sie nur gel[illegible]e zu werden sich anschicket und etwas grünes noch an sich hat, welches sie deswegen thun, weilen bemerket wird, daß der in diesem Zustande ge-

raufte Flachs kleinere und subtilere Haare, auch derowegen ein feineres Garn beym Spinnen gebe, als wenn er in seinem allerreifesten Zustande geraufet worden wäre. Für ein Kennzeichen, daß ein Flachs zu raufen sey, nehmen einige auch an, wenn sie finden, daß die Saamenknutten nicht nur braune werden, sondern auch unten her ihre kleinen Blätterchen, welche vieler, die Federchen genennt werden, abfallen lässet.

§. 654.

Unreifer Flachs wird auch gerauft.

Zu Erlangung eines feinen weissen und recht vesten Flachses, lassen ihn einige raufen, wenn er noch ganz unreif ist, und wenn er kaum zu blühen anfängt; weilen aber hierbey die Nutzung, so der Saame desselben hätte geben müssen, gänzlich verlohren gehet, so thun solches nur diejenigen, so da besondern Gebrauch von dergleichen Flachse zu machen wissen.

§. 655.

Was mit gerauften reifen Flachse anzufangen.

Sobald der reifende Flachs gerauft ist, haben die mehresten die Weise, daß sie ihn so fort nach Hause führen, und seiner Saamencapsuln oder sogenannten Knutten, mittelst eines an einem Holze bevestigten eisernen Kammes welcher bey uns nur die Reffe genennet wird, entledigen, und die Saamencapsulchen also gleichsam herunter kommen. Andere führen ihn nicht gleich nach Hause, lassen ihn vielmehr zuvörderst noch etwan ein 8 Tage auf dem Lande liegen und Regen und Sonnenschein daselbst erhalten, alsdenn dreschen sie die Knutten auf der Scheunentenne von ihme herunter, wiewol viele das Abkämmen

men der Knutten für besser halten. Bey dem gemeldten Ausdreschen gehet der Saame aus denen Knutten zugleich heraus, und kan so fort ins Reine gebracht werden.

§. 656. Was mit abgekämmten Leinknutten anzufangen.

Abgekämmte Leinknutten breitet man auf Planen oder andern Tüchern aus und machet sie an der Sonne trucken, und sobald man bemerket, daß das Austrucknen so weit gediehen ist, daß sie aufplatzen, so wird der Saame heraus geklopft und mittelst eines engen Siebes von denen leer gewordenen und zerschmissenen Hülsenstückerchen gereinigt. Befindet sichs, daß in denen zerschmissenen Capsulchen doch noch Saamen sitze, müssen sie anderweitig geklopft und vollends gereinigt werden. Der durch das Aussieben erlangte Saame wird darauf gleich andern Geträyde, mittelst der Wurfschauffel, vollends ins Reine und alsdenn auf den Boden gebracht, wo er anfänglich und bis er vollkommen getrucknet hat, gar dünne zu schütten ist. Wer Saamen für künftiges Jahr zur Saat nöthig hat, der siehet gleich bey dem Ausklopfen dahin, daß er, so viel als nöthig von dem Vorsprunge oder was zu allererst aus denen Capsuln heraus gehet, darzu erwähle.

§. 657. Vom Rösten des Flachses und seinen übrigen Bearbeitungen, als dem Blauen, Schwingen, Brechen und Hecheln.

Der seiner Saamencapsuln oder sogenannten Knutten entledigte Flachs wird darauf zur Röstung

ins Wasser gebracht. Zu Behuf dessen nun bringet man ihn in kleine Bunde, welche an verschiedenen zwar verschiedentlich, bey uns aber, Bussen, Flachsbussen genennet werden. Solche Bussen legt man ins Wasser, beschweret sie mit Holze, Steinen, Rasenstücken, oder andern Sachen, damit sie unter dem Wasser sowol liegen bleiben, als auch nicht gar mit fort geschwemmet werden mögen. Zu dessen Verhütung die Bündel des Flachses im Wasser auch wohl angepfählet werden. Im Rösten darf dem Flachse nicht zu viel geschehen, denn lässet man ihn zu lange im Wasser liegen, so wird der Flachs dadurch mürbe, verliehret seine Vestigkeit, und giebt hernach weder tüchtiges Garn noch Leinewand; röstet er aber zu wenig, und wird zu bald aus dem Wasser genommen, so tauget es auch nicht. Es will demnach fleißig darnach gesehen, und der Flachs sobald als er tüchtig befunden wird, aus dem Wasser genommen seyn. Wenn er demnach etwan drey Tage im Wasser gelegen hat, so fängt man an darnach zu sehen, nimmt etwan eine Busse heraus, trucknet sie an der Sonne, und versuchet mittelst der Flachsbreche, ob die Röste genugsam geschehen, und ob der Flachs sich bearbeiten lassen wolle. Andere haben wieder andere Weisen den röstenden Flachs zu probieren, und solche bestehen darinnen, daß sie einige Hälme aus denen Flachsbussen heraus ziehen, finden sie nun, daß solche Hälmer nicht nur weich anzufühlen sind, sondern auch, wenn man sie in der Mitte durchschneidet, einige Fäserchen an der Messerschneide hängen bleiben, auch wenn die zerschnittenen Hälmerchen wieder ins Wasser geworfen werden, und sonderlich in stillstehenden Wassern untersinken und nicht schwimmen, so ist sol-

ches das gewisseste Kennzeichen, der Flachs habe genug geröstet, befindet sich aber daß solche zerschnittene und ins Wasser geworfene Hälmerchen noch schwimmen und nicht untersinken wollen, so hat er noch nicht genug geröstet, muß also noch im Wasser verweilen bis er solche Probe giebt.

Wieder andere nehmen zur Probe einer sattsamen Flachsröstung dieses an, wenn sie finden, daß an denen aus dem Wasser gezogenen Hälmerchen, die Schale von der Wurzel sich mit denen Fingern gelinde und leichte abschieben lässet. Finden sich nun solche Zeichen einer sattsam geschehenen Röstung, wird der Flachs sonder Verzug aus dem Wasser heraus genommen, in reinen Wasser fein abgewaschen, und auf Aenger oder andere Orte geschaffet, wo er abtrucknen kan, hier wird eine Busse nach der andern lucker aufgestürzt, und das Abtrucknen erwartet, ist dieses sattsam erfolget, wird der Flachs von neuen in Bündel gebunden, nach Hause geführet, und an truckenen und lüftigen Orten verwahret.

Der nach Hause geschafte Flachs wird darauf bey einfallender sonnenreicher Witterung anderweitig heraus an sonnenreiche Orte gestellet, und dabey mit so genannten Flachsblaueln wohl durchschlagen, auch mit der Flachsbreche durcharbeitet, und nach diesem wieder ins Truckene in Gebäuden gebracht, worauf die Arbeit des Hechelns und Schwingens erfolget, wodurch er von Scheben und dem sogenannten Werke gereinigt, und zum Spinnen gerecht und bequem gemachet wird.

Das Abtrucknen des Flachses in Gebäuden unternehmen einige bey denen Oefen, in ihren Wohnstuben, ja wol gar in Backöfen, da aber solches wegen

des

des Entzündens eine höchst gefährliche Sache ist, woraus grosse Feuerbrünste entstehen können, auch vieler Orten entstanden, und ganze Städte und Dörfer darüber verwüstet worden sind, als ist jederman für dergleichen Unternehmen zu warnen und anzumahnen, seinen Flachs bey sonnenreicher Witterung an freyen Orten zum völligen Abtrucknen zu bringen, welches ob es wohl etwas langsamer hergehet, dennoch zu Verhütung von Feuersbrünsten allezeit sicherer ist. Die Anstalten derer Obrigkeiten, welche verbieten den Flachs in Stuben bey denen Oefen oder auch in Backöfen trucken zu machen, gehören demnach unter die nützlichsten, und sind höchst zu loben. Denn wie leicht geschiehet es, daß ein Stubenofen auf welchen Flachs getrucknet werden soll, kleine Risgen hat, durch welche er Feuer fangen und sich entzünden kan; oder wie bald geschiehet es auch daß Kinder oder andere Personen dem in die Stube gebrachten Flachse mit dem Lichte zu nahe kommen, ihn dadurch anzünden, und grosses Unglück verursachen? Wie löblich ist es demnach, daß vieler Orten Aufseher bestellet sind, welche vigiliren und nachsehen müssen, was die Leute mit ihren nach Hause geschaften Flachse im Abtruckenen ferner anfangen.

§. 658.

Vom Hanfe, seinen Nutzen, auch seiner Benahmung in verschiedenen Sprachen.

Der Hanf wird in lateinischer Sprache Cannabis sativa benahmet, und ist dasjenige nutzbare Gewächs, welches denen Seilern zu Verfertigung von Seilen, Stricken, Bindfaden und dergleichen unentbehrlich ist, wie denn auch allerley und sonderlich bey dem

Schifbaue nöthige Segel und andere Tücher daraus gewebet werden; man bereitet auch grosse Fischnetze aus seinem Garne, und der Saame giebt ein gutes Oehl, welches in der Medicin sowol als anderwärts gute Anwendung findet. Der Franzoß benennet dieses Gewächs Chanvre; der Engelländer Hemp; der Italiäner Cannape; der Spanier Canhamo und in der griechischen Sprache wird es κάνναβις genennet.

§. 659.

Hanf giebt zweyerley Pflanzen.

Alle Hanfsaaten geben gleich dem in Küchengärten bekannten Spinat (Spinachia semine spinoso) genannt, zweyerley Pflanzen, deren die eine Art keinen Saamen, sondern nur einen Staub zeuget, die andere aber den Saamen giebet. Die erstere Art so nur Staub und keinen Saamen zeuget, wird Cannabis mas; Cannabis erratica, der männliche Hanf, der Fimmel von einigen benahmet; die andere Art aber so Saamenkörner träget und also die Vermehrung bringet, wird der weibliche Hanf benahmet. Man glaubet daß der Staub des männlichen Hanfes, wenn er auf die weiblichen Pflanzen fället und dieselbigen empfangen, darzu diene, daß der weibliche fruchtbare und zum Fortbaue dienliche Körner dadurch erhalte, auch daß der weibliche Hanf lauter taube unnütze Körner zeugen würde, so man die männlichen Pflanzen unter denen Saaten ausziehen wolle, ehe sie gestäubet oder ihren Staub denen weiblichen Pflanzen zugeführet haben. Ja der weibliche Hanf würde solchenfalls und wenn er keinen Staub derer männlichen Pflanzen erhalten hätte, auch einen solchen Saamen, der auch zum Oehlschlagen gar nicht

einmal tauge, und vom Oehle ganz leer seyn würde, zeugen.

§. 660.

Von der Säenszeit und Weise des Hanfes.

Hanfsaamen säet man zur Frühlingszeit in der Mitte des Aprils, es bekommt ihm sehr gut, wenn der Acker, so dazu bestimmet ist, im Herbste zuvor mit drey oder vier vorgespanneten Pferden, fein tief und zart ist gepflüget worden. Will jemand dergleichen Aecker im Herbste statt des Umpflügens umgraben lassen, so wird er sich noch besser dabey befinden. Den Saamen pflegen die mehresten, weilen oft viel tauber darunter ist, etwas dicke säen zu lassen. Die Weise den Saamen in die Erde zu bringen ist die: Der Acker, welcher vor Winters, wie gemeldet, ist gepflügt oder gegraben worden, bleibet den Winter über so liegen, und hat im Frühlinge kein weiteres Pflügen oder Umgraben nöthig, sondern es wird der Saame nur gleich oben aufgesäet, und damit er unter die Erde komme, mit Kärsten untergehacket, und nach dem Unterhacken des Saamens wird der Acker mit der Ege gleich gestrichen. Wer ein klares Gespinste aus seinem Hanfe verlanget, der säet den Saamen etwas dick, damit solchergestalt viele, und an Beschaffenheit dünnere Stengel entstehen; wer hingegen stärkere Stengel, so einen gröberen Bast geben, verlanget, der richtet die Saat sparsamer ein, denn solchergestalt geben die einzelnen hervorkommenden Pflanzen stärkere Stengel und also gröbere Haare.

§. 661.

Was für Aecker zu Hanfsaaten dienen.

Fette und feucht gelegene Aecker sind dem Hanfsaamen nicht nur nöthig, sondern auch sehr dienlich. Auch muß ein Acker, der Hanf tragen soll, mit guter Düngung versorgt worden seyn, denn es ist der Hanf ein sehr starkes Gewächs, welches viele Besserung in dem Acker zusammen suchet. Verödete Teiche habe ich vortreflich durch Hanfsaamen nutzen sehen, wenn man das Wasser aus ihnen abgelassen, sie den Herbst und Winter über trucken liegen, im folgenden Frühlinge aber nach geschehenen Umpflügen oder Umgraben mit Hanfsaamen hat besäen lassen. Hier ist kein Düngen mit Miste nöthig gewesen, die so lange geruhete Erde des Teiches hat vielmehr der Hanfsaat Nahrung genug zum Wachsthume dargereichet.

§. 662.

Von der Einerndtung des Hanfes.

Da die Hanfsaaten, wie vorgemeldet ist, zweyerley Art von Pflanzen oder Gewächse liefern, so pflegt auch eine zwiefache Aberndtung mit solchen vorgenommen zu werden. Es trift demnach die Reihe hierinnen zu erst die männlichen Pflanzen, welche keine Saamenkörner, sondern nur den Staub zeugen und liefern, diese raufet man aus, ohngefehr gegen Ende des Augustmonats, und bey dieser Ausraufung bleiben die weiblichen, deren Saamen zu solcher Zeit noch nicht reif ist, stehen, bis in den October hin, da sie nicht eher ausgeraufet oder abgeschnitten werden, welches gleich gut ist, bis die Reifung ihres Saamens bemerket wird. Wegen der männlichen Pflanzen erinnern viele, sie nur nicht allzubalde im Augustmonate

monate auszuziehen, damit die weiblichen nur Staub genug zur Vollkommenmachung ihres Saamens von ihnen erhalten möchten. Die männlichen im Augustmonate ausgezogenen Hanfpflanzen, werden sogleich von dem Acker hinweg auf einen Anger oder andern sonnreichen Ort zu guter Abdörrung geschaffet, und sobald diese nach oftmaliger Umwendung vollkommen erreicht ist, nach Hause unter Obdach gebracht und daselbst im Truckenen bis in den Frühling des folgenden Jahres, da die Röstung mit ihm vorgenommen wird, verwahret. Den Weiblichensaamentragenden erndtet man im October, sobald sein Saame reif ist, auch ein, machet davon auf dem Acker kleine Schober oder Häuflein, jedoch dergestalt, daß die Saamenknotten dabey aufwärts zu stehen, und nicht an der Erde zu liegen kommen, und wenn er in dieser Gestalt recht ausgetrucknet ist, bringet man ihn in Bündel, führet ihn ein, und verrichtet das Ausdreschen des Saamens auf der Scheuntenne. Zu guter Erhaltung des ausgedroschenen und gereinigten Saamens dienet es, daß er auf dem Boden fein dünne geschüttet und ausgebreitet, auch etwan einigemal gewendet werde, bis er vollkommen getrucknet ist; wo diese Vorsicht nicht angewendet und solcher dicke auf einander geschüttet wird, so erhitzet er sich leichtlich auf einander, und wird dadurch moderich. Ich habe gesehen, daß die Mäuse diesen Saamen vor andern sehr nachgegangen sind. Bemerket ihr demnach sein völliges Abtrucknen, so rathe ich an, ihn von den Boden hinweg an solche Orte zu schaffen, wo er für denen Mäusen sicher erachtet wird. Das seines Saamens durchs Ausdreschen entledigte Hanfstroh oder Stengel wird an truckene lüftige Orte gebracht,

bracht, und daselbst bis in den Frühling, da die Zeit zu seiner Röstung herbey kömmet, trucken verwahret.

§. 663.

Vom Rösten des Hanfes.

Beyderley Hanfstengel, des männlichen sowol als weiblichen, werden zur Frühlingszeit, sobald die Bäume auszuschlagen beginnen, zur Röstung befördert. Zu solchen Behuf legt man sie ins Wasser, beschweret sie mit Steinen oder andern Sachen, nach der Art als solches oben §. 657. bey Beschreibung der Flachsröste gemeldet worden. Es erfordert der Hanf etwas mehrere Zeit zu seinen Rösten als der Flachs, und währet es bisweilen wohl 14. Tage, ja zu Zeiten wohl drey Wochen, ehe er sattsam röstet. Weilen die Zeit, wie lange die Röste dauren soll, ungewiß ist, als muß oft darnach gesehen, und die Sache durch gemachte Probe untersuchet werden. Das gemeineste Zeichen, deme man hierinnen nachgehet, ist, wenn man den Bast des im Wasser liegenden Hanfes dergestalt locker und geschmeidig befindet, daß er sich ganz willig von seinem Marke ablöset. Befindet ihr dieses, so ist es Zeit mit der Röstung einzuhalten, und zu solchem Ende, den Hanf, sonder Verzug, aus dem Wasser wieder heraus zu schaffen. Er wird demnach Schoberweise auf Aengern oder andern sonnenreichen Orten aufgestellet, und daselbst zum Abtrucknen gebracht; nach dessen Erfolgung aber nach Hause geführet, und zu gehörigem Gebrauche ferner dergestalt bearbeitet, wie solches überall bekannt ist.

§. 664.

Von der Cannabina, oder dem sogenannten Bastardhanfe.

Der Bastardhanf ist ein fremdes Hanfgeschlecht, welches Doctor Tournefort, auf seinen Reisen durch die Morgenlande, und sonderlich in dem Archipelago antraf; es soll daselbst oft zehen bis zwölf Schuhe hoch aufwachsen. Es ist kein solch Sommergewächs als unser vorbeschriebener Hanf, sondern seine Pflanzen dauren einige Jahre, und schlagen nach vergangenem Winter allezeit wieder aus. Dr. Tournefort hat die ersten Proben hiervon in Saamen an die Gärten seines Königes nach Paris gesendet, und von dar ist er auch in andere Lande verbreitet worden. Der dreyeckigte und meistens länglichte Saame dieses Hanfes, wächset in häutigen Saamengehäusen. Die Blumen haben keine Blätter, sondern bestehen nur aus Fäden. Das Corollarium D. Tourneforts giebt uns folgende Umschreibung davon.

Cannabis cretica fructifera.

Die Saaten dieses Hanfes geben ebenfalls zweyerley Pflanzen, nemlich männliche und weibliche durch einander, wovon jene nur Staub, diese aber einen Saamen tragen. Es wird dieser Bastardhanf nur in denen Gärten derer curiosorum bey uns gebauet, denn die Blumen haben gar keine Zierde an sich. Wer den Saamen erhält und in seinen Garten zum Anbau bringen will, der verfähret damit folgendergestalt: Er säet den Saamen zur Frühlingszeit in gute fruchtbare Rabatten, und wenn die Saat etwan zwey Zoll hoch aufgewachsen ist, versetzet er die Pflänzgen in andere gute Beethe etwa 6.

Zoll weit aus einander. Die fortgesetzten Pflanzen werden sogleich angegossen, auch damit sie von der aufscheinenden Sonne nicht verwelken, bey Tage so lange verdeckt, bis ihre Anwurzelung sich vermerken lässet, alsdenn wird das Verdecken unterlassen, und alle Abwartung, so diese jungen Pflanzen fernerhin nöthig haben, bestehet darinne, daß sie von Zeit zu Zeit mit nöthigen Begiessen versehen, auch durch Jäten vom Unkraute reine gehalten werden. Im Herbste wird sich darauf das Kraut solcher Pflanzen zu verliehren und zu vergehen anfangen. Im Merze des folgenden Jahres aber werden sie ausgehaben und in solche Beethe gepflanzet, wo sie beständig stehen bleiben und ihren Saamen geben können. Man pflanzet sie anjetzo drey bis vier Schuhe weit aus einander, denn es werden sehr grosse Pflanzen daraus, welche hohe Stengel treiben, und Platz um sich herum erfodern; sie müssen derowegen auch keinen andern Pflanzen, die sie verschatten könnten, zu nahe gesetzt werden. Sie vergrössern sich um ein ziemliches so man sie einige Jahre hinter einander an einem Orte stehen und fortwachsen lässet, so daß auch eine Pflanze oft sechs bis acht Stengel zugleich austreibet; die gemeldete Höhe, von zehen bis zwölf Schuhen aber, siehet man sie in unsern Landen selten oder gar nicht erreichen.

Verrichtungen im Blumengarten.

§. 665.

Von der Aquilegia.

Da der nun angegangene Herbst die bequemste Zeit ist einiger guter Blumensaamen zu säen, als sollen dieselben in Betracht genommen werden, und soll die erste Reihe darunter halten, die angenehm blühende Aquilegia, im Deutschen, Ackeley oder Agley genannt. Ausser dem Nahmen Aquilegia, hat sie im Lateinischen auch den Nahmen Aquilina, und dieses letztere Wort will abgeleitet werden von Aquila, der Adler, in Betracht einige Sorten dieser Blumen solche Hörnlein zeugen, die denen Adlersklauen sich vergleichen lassen.

Dieses Gewächs wird sowol aus seinem Saamen als auch durch Zertheilung und Fortpflanzung alter Stöcke vermehret. Wer es durch Saamen vermehren will, der erwählet am besten zur Saat einen derer Herbstmonate, weilen die Saaten, so im Frühlinge hiervon verrichtet werden, selten einen rechten Fortgang zeigen. Ist der Saame im Herbste gesäet worden, so käumet er nicht eher auf als im angehenden Frühlinge des folgenden Jahres, worauf die Pflanzen im May zu einer solchen Beschaffenheit und Stärke gelanget seyn, daß sie fortgesetzet werden können, welches denn auch zu verrichten, und die Pflänzgen in gute Rabatten dergestalt zu setzen sind, daß sie etwan 8. bis 9. Zolle weit Platz von einander haben. Die ganze Wartung so sie allhier nöthig haben, bestehet darinnen, daß man sie von Zeit zu

Zeit mit nöthigen Begiessen versorge, als auch vom Unkraute reine halte. Um Michael wird es darauf Zeit seyn, diese Pflanzen noch einmal zu versetzen, und zwar an die Orte, wo sie stehen bleiben, und über das Jahr im May, da ihre Blumen vorhanden sind, blühen sollen.

Was ihr demnach z. E. im Herbste des 1765. Jahres gesäet habt, das käumet auf im Frühlinge 1766. und zeiget seine ersten Blumen im Frühlinge 1767.

Gleichwie aber die Blumen vom Saamen nicht allezeit so ausfallen, als man hoffet und wünschet, als halten einige die Weise mit jungen Saamenpflanzen, daß sie selbige nicht ehe in Lustrabatten setzen, wo sie mit ihren Blumen Parade machen sollen, bis sie in dem ersten Pflanzbeethe ihre Blumen zuvörderst gezeiget, und dadurch zu erkennen gegeben haben, was in ihnen stecke.

Habt ihr schöne Arten von Agleichen erlanget und wollet euch dabey erhalten, so lasset die Blumen nur keinen Saamen tragen, denn dadurch werden die Wurzeln gar sehr entkräftet, und die Stöcke gehen leichtlich hernach aus. Das Saamentragen nun zu verhindern, werden die Stengel, sobald die Blumen abgeblühet haben, hinweg geschnitten. Durch solches baldige Abschneiden derer Blumenstengel wird nicht nur die Erhaltung derer Pflanzen gesuchet, sondern auch das Ausarten derer Blumen in ihren Farben gehindert.

Wer schöne Agleichenarten durch Zertheilung derer Büsche erhalten und vermehren will, der nimmt solches am besten gegen den Herbst um Michael vor. Die Büsche werden demnach zu solcher Zeit ausgeha-

ben, in ihren Wurzeln gebührender Art nach, und daß feine Pflanzen bleiben, aus einander getheilet, und solche Pflanzen so fort in Blumenfelder und Rabatten an die Orte gepflanzet, wo sie künftiges Jahr blühen sollen. Auf diese Weise könnet ihr euch viele Jahre bey den schönsten Agleichensorten gar wohl erhalten. Länger als zwey Jahre lässet man einen Agleichenbusch nicht gerne an einem Orte blühen, hebt ihn vielmehr hernach aus, theilet ihn von einander, und setzet die Pflanzen davon weiter, wodurch das Ausarten derer Blumen verhindert wird, als worzu dieses Gewächs von Natur gar sehr geneigt ist.

Der Saamenbau dieses Gewächses giebt immer was Neues und Schönes. Es unterlassen demnach die Liebhaber dieser artigen Blumen kein Jahr etwas vom Saamen derer schönsten Blumen auszusäen. Auch wollen viele bemerket haben, daß der Saame, den sie von entlegenen Orten erhalten hätten, in Zeugung neuer und schöner Sorten allezeit ergiebiger gewesen wäre als derjenige, so sie in ihren Garten selbst aufgenommen hatten. Jedoch muß man dabey auch versichert seyn, daß der Saame, den man von fremden Orten kommen lässet, auch von recht schönen Arten derer Agleichen gesammlet sey, denn sonsten dürfte die Hofnung, was Schönes daraus zu erlangen, gewiß fehl schlagen, und der selbst erbauete Saame, den ihr von schönen Blumen selbst gesammlet habt, zu eurer Saat gewiß allezeit den Vorzug verdienen.

Agleichen geben sehr viele Veränderungen und angenehme Sorten, sowol was den Bau, als auch die Farben, und derer Lage auf denen Blumen anbetrift, es giebt gefüllte und einfache Arten sternförmige und andere Blumen. Von Farben trift man sowol die

pur-

purpurrothe, als blau und weisse bey ihnen an; es giebt auch sowol einfarbige als piccottirte und bunte Blumen, welche auf mancherley Arten gezeichnet sind. Ihre Blühenszeit ist vorhanden im May und Junio; weilen sie fast halb Manns hohe Blumenstengel treiben, so helfen sie zur Blühenszeit die Blumenbeethe nicht nur wohl mit aufputzen, sondern ich habe auch gesehen, daß man dergleichen Pflanzen in Töpfe gesetzt, und sie zur Blühenszeit unter andern Blumen in schönen Sälen zum Aufputz und Zierde mit aufgestellet hat.

Um denenjenigen, so sie noch nicht sattsam kennen, mehrere Begriffe von ihnen beyzubringen, wird es dienlich seyn, einige botanische Schriftsteller davon reden zu lassen, und ihre Umschreibungen, so sie davon geben, anzuführen. Der erste davon soll Caspar Bauhin seyn, dieser hat in seinem Pinace folgende Sorten:

1) Aquilegia flore roseo multiplici, die Agley mit rosenrothen gefüllten Blumen.
2) Aquilegia hortensis multiplex, flore magno cœruleo, die Gartenagley, so gefüllte grosse himmelblaue Blumen zeuget.
3) Aquilegia montana, magno flore, die Bergagley, so grosse Blumen zeuget.
4) Aquilegia hortensis simplex, die einfache Gartenagley.
5) Aquilegia sylvestris, die wilde Agley; diese ist insgemein von dunkelblauer Farbe, einfach, und wächset in Graßböden, unter denen Bäumen, wild.

Der Hortus Eystetensis Besleri, zeiget.

6) Aquilegiam stellatam, flore violaceo, die Sternagley, deren Blumen violett sind.

Swertii florilegium hat

7) Aquilegiam flore variegato duplici, eine Agley, so gefüllte bunte Blumen zeuget.

Iacob Cornutus in seiner Historia Canadensium aliarumque plantarum, hat

8) ein fremdes Geschlecht der Agley, welches er umschreibet:

Aquilegia pumila præcox, canadensis, eine niedrig wachsende, frühblühende Art der Agley aus Canada. Und der

Hortus regius parisiensis führet eine dergleichen Art an, unter der Umschreibung:

9) Aquilegia Canadensis, præcox procerior, eine früh blühende Agley aus Canada.

Alle diese Arten der Agley sind perennirende Pflanzen, so einige Jahre lang dauern, ihr Kraut im Winter verliehren, und im Frühlinge neues wieder austreiben. Ihre Krautblätter vergleichen sich einigermassen mit denen von der weissen Raute; der Saame wächset in länglichten Hülsen, deren auf jeden Blumenstiele verschiedene dichte an einander sitzen; von Farbe ist der Saame bey denen mehresten schwarz und sehr schön glänzend.

§. 666.

Von dem Delphinio annuo, denen gefüllten Ritterspornen.

Unter schöne Blumensaamen, so zur Herbstzeit gesäet werden, gehören auch mit die angenehmen Rittersporнen. Sie haben in der lateinischen Sprache

ausser

ausser dem Nahmen Delphinium, auch die Nahmen Consolida regalis; Calcatrippa; Flos regius; Delphicum; Delphinum; Cuminum sylvestre. Ob die Blumen unserer Rittersporнen schon keinen Geruch haben, so werden sie denen angenehmsten Gartenblumen mit beygezählet. Es finden sich sowol einfache als gefüllte Sorten derselben. Was ihre Farben anbetrift, so baue ich selbsten gefüllte Sorten von folgenden Farben, als:

1) blaue einfarbige;
2) blau mit weiß piccottirte;
3) weisse einfarbige;
4) silberfarbige;
5) fleischfarb rothe;
6) aschfahle;
7) purpurrothe;
8) roth gesprengte;
9) eine Art so viererley Farben in ihren Blumen zeuget, als zweyerley roth, himmelbau und weiß;

und diese letztere Art nimmet sich schöner aus als die gefüllten Blumen derer Leucojen, ja wenn sie Geruch hätte, würde sie mit ihnen um den Rang streiten. Der Saame kan in allen Monaten des Herbstes mit dem besten Erfolge gesäet werden; vom Erfrieren hat er nichts zu besorgen, ist vielmehr von ungemeiner Dauer. Er kan zwar auch im Frühlinge ins Land gesäet werden, wenn man zumalen den Saamen bisweilen nicht eher haben kan; jedoch sind die Herbstsaaten allezeit zuverläßiger im Aufgehen, geben auch mehrere Blumen und gewisser reifen Saamen wieder, als die Frühlingssaaten. Wer im Frühlinge den Saamen säen will, der thut es

gerne

gerne bald, ehe die Winterfeuchtigkeiten zu sehr aus dem Lande sich verliehren, sonst liegt der Saame allzulange in der Erde, ehe er aufgehen will, ja er bleibt bisweilen wol gar sitzen. Die Saaten derer gefüllten Rittersporne haben zur Frühlingszeit das Durchziehen oder Dünnemachen nöthig, damit sie nicht gar zu dicke bey einander aufgehen, sondern jede wenigstens vier Fingerbreiten Weite von der andern haben möge, denn wo solches Durchziehen nicht geschiehet, so hindert eine Pflanze die andere und wird aus keiner was recht tüchtiges. Gefüllte Rittersporne bauen sich auch wohl in denen Gärten, wo man sie reifen Saamen tragen lässet, selbsten an, indem der ausgefallene Saame häufige und die schönsten Pflanzen giebet. Wer Saamen von Rittersporne aufnehmen will, der sortiret dazu die schönsten Blumen und sonderlich Herzstengel, und bemerket selbige dadurch, wenn er sie an beygesteckte Stäbichen anbindet. Es lassen sich die Pflanzen derer gefüllten Rittersporne auch gar wohl versetzen, wenn solches nur geschiehet zu der Zeit da sie noch recht jung sind, und ehe sie in die Stengel schiessen. D. Tournefort bemerket uns einige besonders schöne Rittersporne, als

1) Delphinium hortense, flore roseo punctato. die Gartenritterspore, so rosenrothe punctirte Blumen zeuget.

2) Delphinium hortense, flore majore et multiplici, purpureo ex albo variegato, die Gartenritterspore, so grosse gefüllte Blumen, die bunt aus purpurroth und weiß sind, zeuget.

3) Delphinum hortense, flore majore, multiplici rubro,

rubro, die Gartenritterspörn, so grosse gefüllte rosenrothe Blumen bringet.

4) Delphinium hortense, flore majore et multiplici, violaceo, die Gartenritterspörn, so grosse violette gefüllte Blumen zeuget.

5) Delphinium hortense, flore majore et multiplici incarnato, die Gartenritterspörn, von grossen gefüllten hellrothen Blumen.

6) Delphinium hortense, flore majore et multiplici cœruleo, die Gartenritterspörn, so grosse gefüllte himmelblaue Blumen zeuget.

7) Delphinium vulgare flore multiplici, die gemeine gefüllte Rittersporn.

8) Delphinium segetum flore cœruleo, die gemeinen einfachen Ritterspornen, so in Feldern in denen Rocken und andern Saaten aufwachsen.

Das Wort Delphinium will abgeleitet werden von dem Griechischen Δελφὶν, ein Delphin, weilen bemerket werden wollen, daß die Blume, ehe sie eröffnet, einen Delphin vorstelle. Der Nahme Consolida regalis soll ihr beygelegt seyn, wegen der an ihr bemerkten heilenden Kraft.

§. 667.

Von dem Papavere erratico, oder Klatschrosen.

Denen Blumenbeethen geben zur Blühenszeit ein nicht geringes Ansehen, die Blumen derer so genannten Klatschrosen, welche auch Flitschrosen; Kornrosen; Klapperrosen; Ackerschnallen; rother Mohn; wilder Mohn; hin und wieder benahmet werden.

werden. Ich verstehe aber hier nicht die gemeine, einfache blumentragende Art, so in denen Feldern, in denen Kornäckern, als ein beschwerliches Unkraut vieler Orten wächset; sondern die schönen gefüllte Blumen gebenden Arten derselben, und deren Saame, gehöret auch unter diejenigen, so am besten in denen Herbstmonaten gesäet werden. In der lateinischen Sprache wird er auch Papaver erraticum rubrum; Papaver rubeum; Papaver Rhoeas genennet; in der griechischen Sprache findet er die Benahmung Μήκων. Ῥοίας. Es finden sich von selbigen sehr schöne Sorten, als

1) Papaver erraticum majus, foliis florum variegatis, grosse Klatschrosen, deren Blumenblätter bunt sind.
2) Papaver erraticum, flore pleno, Klatschrosen mit gefüllten Blumen.
3) Papaver erraticum, flore pleno miniato, Klatschrosen mit gefüllten Blumen, so mennigeroth gefärbt sind.
4) Papaver erraticum; flore pleno igneo, gefüllte Klatschrosen, deren Farbe sich der vom Feuer vergleichen, oder auf Cinnobor ziehen.
5) Papaver erraticum, flore pleno igneo marginibus candidis, feuerfarbige gefüllte Klatschrosenblumen, deren Blätter weisse Einfassungen haben.
6) Papaver erraticum, flore pleno phœniceo, unguibus albis, ziegelrothe gefüllte Klatschrosen, deren Blumen weisse Böden haben.

Und damit ich die Beschaffenheit dieser Blumen ferner schildere, so sage ich, daß es Arten dieses Blumengeschlechtes gebe, deren gefüllte Blumen

1) ein-

1) einfarbig weiß sind;
2) bunte auf mancherley Art gezeichnete;
3) violette;
4) scharlachfarbige;
5) rosenfarbige;
6) mennigefarbige auch ziegelrothe;
7) leibfarbige;
8) purpurrothe;
9) dunkelrothe;

und bey denen rothgefärbten Sorten, sind die Blumenblätter mehrentheils mit artiger, weisser Einfassung versehen. Der Saame ist zu Veränderungen, und zu Hervorbringung neuer Arten auch gar sehr geneigt, welches sich sonderlich zeiget, so der Saame, welcher weisse Blumen gegeben, gesäet wird.

Die Pflanzen derer Klatschrosen leiden kein Fortsetzen, oder so dieses bey ihnen geschiehet, so wird nichts tüchtiges daraus, wer sie demnach in seinen Garten anbauen will, der säet den Saamen gleich an die Orte, wo die Pflanzen, ohne Versetzen, bleiben und ungestöhret fortwachsen können. Siehet er daß die Saat zu dicke aufgehe, ziehet er die überflüßigen Pflanzen hinweg, also daß auf eine Weite von einer Hand breit überall Platz zwischen ihnen werde, welchen die Pflanzen so zu einer ansehnlichen Grösse erwachsen, und sich sehr ausbreiten, gar wohl bedürfen. Das Durchraufen derer Pflanzen nimmt man lieber bey truckener Witterung, als zu einer solchen Zeit vor, da die Pflanzen vom Regen naß sind.

Wer Klatschrosen einmal in seinen Garten hat, und den Saamen reif werden lässet, der darf um ihre Vermehrung nicht sorgen, denn der ausgefallene

Saame

Saame giebt sie häufig, und wachsen im Herbste gar viele Pflanzen davon auf.

Der Saame dieses Gewächses ist sehr dauerhaft, und leidet von gar keiner Winterkälte Schaden; ihr könnet demnach selbigen getrost durch alle Monate des Herbstes säen.

Die Pflanzen so im Herbste davon aufwachsen, sind auch sehr hart, und ertragen alle Winterkälte ohne Schaden. Es ist demnach unnöthig sie verdecken zu wollen, ja es möchte ein solches noch eher schädlich seyn, indem die Pflanzen unter dem Verdeck verfaulen könnten.

Die Blühenszeit unserer Klatschrosen ist im Junio und Julio vorhanden, und bringet denen Blumengärten nicht geringe Zierde.

Die Krautblätter dieses Gewächses sind tief eingeschnitten, und die Blumenstengel lang und haarigt. Wenn ich oben gesagt habe, daß der Saame derer Klatschrosen in denen Herbstmonaten zu säen sey, so ist solches nicht mit Ausschliessung des Frühlings zu verstehen, es kan vielmehr solcher Saame im Frühlinge ebenfalls noch gesäet werden; jedoch geben Frühlingssaaten auch später hin Blumen, als die im Herbste verrichtete Saaten. Es dienet mithin eine Frühlingssaat darzu, den Aufputz, welchen die Blumen unserer Klatschrosen einen Lustgarten geben, zu verlängern, denn wenn die Herbstsaaten abgeblühet haben, so blühen die Frühlingssaaten immer noch fort.

Weilen, wie obgedacht, die Pflanze unserer Klatschrosen zum Fortstecken nicht dienen, so ist es auch nicht rathsam, deren Saamen im Frühlinge in die

Mist-

Mistbeethe mit zu säen, denn alles was hier gesäet wird, will seiner Zeit doch fortgestecket seyn.

Alle vorher gemeldete Klatschrosen sind Plantæ annuæ, einjahres Pflanzen oder sogenannte Sommergewächse, deren Wurzel nach Ablieferung des ersten reifen Saamens verfaulet und verdirbt. Sie wollen demnach alle Jahre frisch gesäet seyn, oder auch von ihren ausgefallenen Saamen aufwachsen, und sich also selbst säen.

Ausser diesen Klatschrosen, welche Sommergewächse sind, findet sich noch eine besondere Art, deren Wurzel beständig und also ein perennirendes, einige Jahre dauerndes Gewächs ist; sie wird umschrieben:

Papaver luteum, perenne, laciniato folio, Cambro britannicum, sie blühet gelb, und hat ein zerschnittenes Blatt.

§. 668.
Von dem Papavere sativo flore pleno, oder dem gefüllten schönen Gartenmohne.

Unter die Saamen, so mit gar gutem Fortgange in denen Herbstmonaten gesäet werden können, gehöret ferner auch das Papaver sativum, welches auch Papaver hortense; Papaver domesticum; im Lateinischen und im Deutschen Mon; Mohn; Mohnsaat; Gartenmohn; Magsaame; Oehlmage; Oehlsaame genennet wird. Bey denen Arabibus hat es die Benahmung Phaxthax, und bey denen Griechen μήκων; der Franzoß nennet ihn Pavot; der Engel-

länder Poppy; der Italiäner Papavere, und der Spanier Dormideras.

Der Mohn ist ein Sommergewächs, dessen es sowol Sorten giebt, so einfache als auch andere, welche schöne grosse gefüllte Blumen zeugen, deren schön frisch aussehende Farben gar mannigfaltig sind, deren die mehresten folgende Umschreibung derer Botanicorum schildern. Nach solchen nun giebt es

1) ein Papaver flore pleno rubrum, rothen gefüllten Gartenmohn.

2) Papaver flore pleno album, weissen gefüllten Gartenmohn.

3) Papaver flore pleno purpureo, Gartenmohn, so purpurrothe gefüllte Blumen zeuget.

4) Papaver flore pleno nigrum, gefüllten Gartenmohn, so schwarze Blumen zeuget.

5) Papaver laciniatis floribus, Gartenmohn, dessen Blumenblätter zarte Einschnittgen haben, welchen einige den gefiederten Mohn nennen.

6) Papaver flore pleno laciniato, eleganter striato, gefüllter Gartenmohn, dessen Blumenblätter sowol eingeschnitten, als auch artig gestreift oder bunt sind. Welche Art vieler Orten nur der Piccottenmohn genennt wird.

Es sind aber die gemeldeten noch nicht alle Veränderungen, so diese Mohnart in Farben giebt, denn wir haben nicht nur ferner auch den Mohn mit feuer- oder zinnoberrothen Blumen, sondern auch viel andere Veränderungen in Farben mehr, so sich nicht alle so genau beschreiben lassen.

Will man die Farben des Saamens in Betracht nehmen, so giebt es Mohnsorten, die ganz weissen Saamen tragen, andere geben gelblichen Saamen, andere schwarzen, und noch andere himmelblauen Saamen.

Der Mohnsaame ist dauerhaft, und leidet von keiner Winterkälte Schaden, denn man siehet ihn, wo er in Gärtens gebauet wird, von seinen ausgefallenen Saamen, nicht nur zur Herbstzeit sondern auch im folgenden Frühlinge häufig aufgehen; denn was von solchen ausgefallenen Saamen flach gelegen hat, das gehet bald auf, und giebt im Herbste noch schöne Pflanzen, welche den Winter über unter dem Schnee sich erhalten, und im folgenden Jahre gar frühe blühen, was aber von dergleichen Saamen tief unter der Erde zu liegen gekommen ist, das ruhet den Herbst und Winter über, und schlägt im folgenden Frühlinge erst auf: Es ist also der Saame sowol als die Pflanzen dauerhaft.

Was vorhin von dem Papavere erratico oder Klatschrosen gesagt worden, daß sich deren Pflanzen nicht versetzen liessen, solches ist auch auf diesen Mohn zu verbreiten, und wollen seine Saaten ebenfalls, wenn was Tüchtiges daraus werden soll, unversetzt aufwachsen. Es dienet demnach der Saame auch nicht zum Anbau in Mistbeethen, denn alles was hierein gesäet wird, will zu seiner Zeit doch fortgestecket seyn.

Gefüllter Mohn hat nicht einerley Blühenszeit, denn was sich selbst gesäet, im Herbste aufgegangen

ist, und den Winter über sich erhalten hat, das blühet natürlicher Weise eher als dasjenige, was im Frühlinge erst gesäet wird. Wer demnach das Blühen von schönen gefüllten Gartenmohnen lange hin in seinen Garten haben will, der muß sowol im Herbste als im Frühlinge deren Saamen säen.

Alle Mohnsaaten wollen im Frühlinge, wenn sie zu dicke bey einander aufgehen, durchzogen und dünne gemachet seyn, dergestalt, daß die Pflanzen überall wenigstens einen Schuh breit Raum von einander erhalten, sonst fallen sie einander hinderlich, und geben weder tüchtiges Gewächs noch auch tüchtige Blumen.

§. 669.

Von dem orientalischen perennirenden Mohnen.

Ausser denen vor angeführten Sorten derer gefüllten Gartenmohne, welches Sommergewächse sind, giebt es auch eine fremde perennirende Art, deren Wurzel viele Jahre dauert und alle Frühlinge wieder ausschläget; sie wird umschrieben:

Papaver orientale hirsutissimum, perenne.

Diese fremde orientalische Mohnart ist sehr dauerhaft, man bauet sie im Gartenlande an und hier erträgt sie, sonder alles Verdecken, alle Winterkälte unserer Lande ohne Schaden, ich habe sie vielfach in meinen Garten, aber noch nie eine Pflanze davon erfrieren sehen. Ihre Blumen, welche im Frühlinge

ge hervor kommen, sind zwar einfach, aber von einer solchen prächtigen und hohen Scharlachfarbe, die man nicht höher fertigen kan. Die einfachen Blumen werden sehr groß, und erreichen zumalen an gewüchsigen und starken Stöcken die Grösse eines mittelmäßigen Tellers. Die Krautblätter dieses Mohnes sind sehr rauhe anzufühlen, woher er Papaver hirsutissimum, der rauche genennet wird. Die Blumenstengel werden fast so hoch als die von unsern gemeinen Gartenmohne. Die Saamenknöpfgen haben zwar die Gestalt anderer Mohnsköpfe, sind aber sehr kleine und enthalten wenig Saamen. Der Saame hat die runde Gestalt anderer Mohnsaamen, ist aber kleine und dunkel gefärbt. Die Blühenszeit dieses Mohnes ist im Frühlinge vorhanden, und der Saame reifet im darauf folgenden Sommer gar bald. Was die Farbe derer Blumen anbetrift, so ist sie zwar eine sehr hohe Scharlachfarbe zu nennen, ich habe aber doch zweyerley Arten davon angetroffen, wovon die Farbe der einen etwas heller, die von der andern aber etwas dunkeler ausfiele. Papaver orientale wird dieser Mohn deswegen genennet, weilen sein Vaterland die Morgenlande seyn, und der bekannte Dr. Tournefort ihn zuerst in europäische Lande gebracht haben soll.

Die Vermehrung dieser Art des Mohnes hat zweyerley Wege, wovon die erste im Anbaue des Saamens, die andere aber in Zertheilung derer Wurzeln zu suchen ist. Den Saamen habe ich zur Frühlingszeit in Töpfe oder Kästgen in zubereitete gute Erde gesäet, und zwar dünne und flach, wei-

len er gar klein ist, also leichtlich verdummen kan, falls er mit Erde auch nur etwas zu stark bedeckt wird; besehet hiervon oben unsern §. 52. ersten Theiles. Den also gesäeten Saamen habe mit der flachen Hand ein wenig mit der Erde zusammen gedrucket, auf das er nicht lucker und hohl darinnen liegen möchte, welches zu Beförderung seines Aufkäumens gedienet. Der also gesäete Saame ist darauf wohl begossen worden, und zu rechter Zeit zum Aufkäumen gediehen. Sobald die Pflanzen zum Versetzen tüchtig gewesen, habe ich sie ins Land gesetzet, und den Mohn auf solche Weise durch seinen Saamen gar schöne angebauet.

Durch die Wurzeln kan dieser Mohn am allergeschwindesten vermehret werden, er treibet seine Wurzeln sehr tief, nach Art des Meerrettiges, (Raphani rusticani) in den Erdboden hinein, gräbet man nun solche lange Wurzeln aus, schneidet die Zinken, Zacken oder Nebenwurzeln davon ab, und stecket sie auf die Weise wie die Meerrettigswurzelzacken auch gepflanzet werden, so giebt es schöne tüchtige Pflanzen welche gar bald ausschlagen. Genug wie der Meerrettig durch Zerschneidung und Pflanzung seiner Wurzeln vermehret wird, eben also kan auch dieser Papaver durch seine Wurzeln vermehret werden. Die Wurzel ist so lebhaft, daß, ob sie schon ziemlich tief ausgegraben wird, sie dennoch, wenn nur ein Stückgen im Grunde sitzen bleibt, wieder ausschlägt und neue Pflanzen daselbsten giebet; ich habe sie ehedessen über anderthalb Schuhe tief ausstechen lassen, in Meynung, daß sie an dem Orte

nicht

nicht wieder ausschlagen sollte, allein weilen Stückgen davon im Grunde sitzen geblieben waren, so kamen nach Verlaufe, von etwan 8. Wochen, gar schöne frische Pflanzen daselbst hervor.

Wer die Vermehrung dieses Gewächses durch Zertheilung seiner Wurzel auf solche Art suchen will, der trift die beste Zeit darzu im Monat Martio. Der orientalische perennirende Mohn ist also, weilen er wenig Saamen und nur schöne Blumen giebet, ein Gewächs, welches in den Blumengarten gehöret.

§. 670.

Von dem Papavere sativo flore simplici, oder dem einfachen Mohne welcher auf Aeckern gebauet wird.

Da zusammenhangende Materien nicht zu trennen sind, als beschreibe ich auch hier den einfachen Mohn, welcher zu Erlangung vielen Saamens in denen Feldern Ackerweise erbauet wird. Hierzu nun dienet füglich die einfache Art, welche umschrieben wird:

Papaver hortense seu sativum flore et semine albo, er trägt einfache weisse Blumen und einen schönen weissen Saamen, wiewol zu Zeiten auch einige Sträuchlein von dem Saamen mit ausfallen, so gefüllte weisse Blumen und ebenfalls guten weissen Saamen geben. Man hat noch mehrere Sorten von einfachen Mohnen, welche in denen Feldern zu

Erlangung von Saamen gebauet werden, und dahin gehöret auch ein himmelblauer Mohn, Papaver flore simplici semen cœruleum, referens, ferner ein schwarzer einfacher Mohn, Papaver flore simplici, semine nigro; alle diese drey Sorten werden in denen Feldern zu Erlangung von Saamen häufig vieler Orten angebauet, und weichen, was den Anbau anbetrift, in keinem Stücke von einander ab.

§. 671.

Von nöthiger Beschaffenheit derer Aecker, auf welche Mohn bestellet werden soll, auch ihrer Zubereitung.

Es wächset zwar eine Mohnsaat auf Aeckern welche noch mittelmäßige Besserung in sich haben, jedoch wächset sie allezeit freudiger und ist an Saamen ergiebiger, wenn sie auf gut gedüngtes Land gebracht wird. Der Acker, worauf Mohnsaat kommen soll, muß im Herbste zuvor, mittelst vorgehengter drey oder vier Pferde fein tief umgepflüget werden, wollet ihr es daran wenden und solchen Acker umgraben lassen, ist es noch besser; der auf solche Weise bearbeitete Acker wird darauf mit der Ege überfahren, dadurch geebnet, und bleibt in solchergestalt den Winter ohne fernere Bearbeitung liegen, bis die Säenszeit im folgenden Frühlinge herbey kommt.

§. 672.

§. 672.

Von der Såenszeit und Weise des einfachen Mohnes.

Zur Såenszeit wird fast überall der Aprilmonat erwåhlet, und werden alle Tage solchen Monats für gut zur Saat gehalten. Die Weise des Bestellens ist zwar verschiedentlich, jedoch habe ich gesehen, daß folgende besonders wohl angeschlagen. Man hat nemlich den Mohnsaamen auf den Acker nur gleich oben aufgesået, mit Kårsten subtil untergezogen und darauf entweder gleich geharket oder mit einer darzu sich schickenden etwas engen Ege überfahren; von andern habe ich gesehen, daß sie Saamen auch oben aufgesået haben, daß Unterziehen mit denen Kårsten aber unterlassen, und statt dessen den aufgesåeten Saamen nur durchs Ueberfahren mit einer Ege, welches wohl zwey bis dreymal hat geschehen müssen, verrichtet werden, den Saamen unter die Erde haben bringen lassen.

Sollte man im Herbste behindert worden seyn den Mohnacker umpflügen oder umgraben zu lassen, so låsset sich solches im Frühlinge ebenfalls noch verrichten. Der gepflügte oder gegrabene Acker wird sodann mit der Ege gleich gestrichen, und auf den solchergestalt eben gemachten Acker, der Saame oben aufgesået, worauf der besåete Acker mit der Ege nochmalen überfahren wird, damit der Saame mit der Erde sich dadurch vermenge.

§. 673.

Mohnsaaten verliehren sich in manchen Jahren, und wie man diesfalls sich helfe.

In manchen Jahrgängen äussert sich der verdrießliche Umstand, daß die jung hervorwachsenden Mohnsaaten auf dem Lande dünne werden, auch sich wol gar gänzlich verliehren, daß man nicht weiß wo sie hingestoben oder gepflogen sind? Die mehresten sagen, solches rühre her von denen noch kommenden Nachtfrösten, welchen die annoch allzujungen und zärtlichen Pflänzgen zu widerstehen nicht vermöchten, vielmehr davon absprängen und sich also verlöhren. Solche noch ganz zärtliche junge Mohnsaat welche kaum aus dem Erdboden mit ihren zwey kleinen Blätterchen hervor gucket, (denn in solcher Gestalt käumen die Mohnpflanzen auf) vertrüge ja wohl einige kleine Reifgen, wenn aber das Reifen und die rauhe Witterung zu lange anhalte, auch wol gar Nachtfröste darzu kämen, so sprängen sie ab und verlöhren sich mithin: Ob nun solches oder eine andere die wahre Ursache davon sey, lasse ich dahin gestellet seyn. Es fraget sich aber, was in solchen Falle, und da man das Leerwerden derer Aecker von Pflanzen siehet, zu thun sey? Worauf ich antworte, daß kein ander und besser Mittel zu ergreiffen sey, als den Acker nur von frischen zu besäen, und den aufgesäeten Saamen unter zu egen.

§. 674.

Wie viel Mohnsaame auf einen Acker gehöre, auch vom nöthigen Durchziehen der Saaten.

Daß zu Besäung eines Ackers, der leichtes Erdreich hat, mehr nicht als ein Pfund und zehen Loth Mohnsaamen nöthig; zu Besäung eines Ackers von schwerem Erdreiche aber etwas mehr Saame und allenfalls ein Pfund und zwanzig Loth genommen werden könne, solches besaget unser obiger §. 55. mit mehrern. Solchen sparsamen Säens nun ohngeachtet wird es doch nöthig seyn, die im Frühlinge jung hervor wachsende Saat einigemal durchziehen und dünne machen zu lassen, dergestalt, daß sie überall etwan einer Handbreit Raum von einander erhalten. Solches Durchziehen aber soll nie geschehen zu einer Zeit, wenn die Pflanzen vom Regen oder Thaue naß sind; denn die Erfahrung lehret, daß die Pflanzen davon gelbe werden, so man sie im nassen Zustande viel berühret, ja sie sehen bald darnach aus als wenn sie von einem Mehlthau getroffen und von selbigem zu Schande gemacht worden wären.

§. 675.

Von der Erndtezeit des einfachen Mohnes auch dem Nutzen des Saamens.

Mohnsaaten reifen zu eben der Zeit da die Sommergerste reifet, im Augustmonate. Gleichwie aber

die Köpfe nicht alle zu gleicher Zeit reifen, als müssen die Aecker durchgangen, die Reifen aufgesuchet und nach und nach abgeschnitten werden, welche in Säcke gesammlet und auf lüftigen Bödens zum Abtrucknen aufgeschüttet werden. Das Zeichen, daß ein Mohnskopf reif sey, ist, wenn er nicht nur dürr und hart bey dem Anfühlen befunden wird, sondern auch der darinnen befindliche Saame beym Schütteln klappert. Das Abschneiden der reifen Mohnsköpfe nimmt man nie gerne vor bey feuchter, regenhafter, sondern bey truckener Witterung; denn so feucht eingesammlete Mohneskköpfe auf den Boden über einander geschüttet werden sollten, so wäre zu befürchten, daß sie sich erhitzen, und der Saame dadurch Schaden leiden möchte. Die wohl abgetruckneten Mohnsköpfe werden endlich von einander geschnitten, und der Saame also heraus gemachet, welchen man zu seiner völligen Reinigung noch durch ein enges Sieb, welches nichts als die Körner durchlässet, rädet, damit zerbrochene Schalenstücke und anderer Unrath vollends davon komme, und alsdenn ist er zum Gebrauche gerecht.

Weilen der Saame sehr dichte auf einander zu liegen pflegt, so gar, daß man über einen Haufen des Mohnsaamens, ohne sonderliche Tellen darein zu machen, oder darein zu sinken, hingehen kan; als ist es nöthig, falls solcher ausgelaufte und gereinigte Mohnsaame, noch eine Weile auf dem Boden liegen

gen soll, ihn dünne auszubreiten und nicht dicker als etwan einen halben Schuh hoch über einander liegen zu lassen.

Aus Mohnsaamen wird eben so, wie aus Rübesaamen, in denen Mühlen ein nutzbares Oehl geschlagen, welches sowol zu Sallåten und andern Speisen als auch zu Verfertigung von Fürnissen bey der Mahlerey, wie auch zum Lichtbrennen vortreflich wohl gebraucht werden kan.

Die Oehlkuchen so von denen ausgepresseten Körnern in denen Mühlen geschlagen werden, sind dem Viehe ein eben so nutzbares Futter als wie die Lein- und Rübesaamenkuchen; ja sie mögen sehr wohlschmeckend seyn, denn ich habe gesehen, daß Kinder und andere arme Leute, mit Lust davon gegessen haben.

An Orten, wo das Holz rar und theuer ist, geben die ihrer Saamenköpfe entledigten Mohnköpfe eine gute Beyhülfe zur Winterfeuerung ab, sie werden demnach ausgezogen, in Bündelein gebracht, und im folgenden Winter im Ofen mit verbrennet.

An denen Orten, wo Hirsche und anderes Wild denen Saaten vielen Schaden thut, und sie abfrisset, sind die Mohnsaaten weit nützlicher als Rübesaaten, denn die Rübesaaten gehet es begierig an, Mohnsaaten aber gar nicht.

Wegen

Wegen des Saamenbaues finde noch zu erinnern, daß darzu nicht alle und jede Köpfe dienen, sondern es müssen darzu, und zwar bey dem Aufschneiden diejenigen sortiret, ausgelesen und deren Saame besonders gesammlet werden, in welchen sich ein denen Farben und übriger Beschaffenheit nach, bestartiger Saame findet; und ist sonderlich bey dem weissen Mohnen die Aufsicht nöthig, daß man den Saamen solcher Köpfe zum Fortbaue und künftigen Saat erwähle, welcher an Farbe der weisseste ist, sonst gehet er gerne aus der Art und wird röthlich, oder gehet gar in die blaue Art.

Ende des zweyten Theils.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Grotjan, Johann August,

Calendarivm Perpetvvm oder immerwährender Land- und Garten-Calender zu nü
tzlichem Gebrauche bey dem Ackebau, wie auch bey Blumen- Orangerie- Küchen-
und Baumgärten worinnen auf das deutlichste gemeldet wird, nicht nur die
rechte Zeit, zu welcher jedes Gewächs gesäet, verpflanzt oder angebauet
seyn will, sodern auch anbey die Natur derer Gewächse, unter ihrer
Bd.: Zweyter Theil

Gotha 1766

Oecon. 752-1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11362054-5
VD18 90667670